



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

MAAJUSSIN EVÄÄT

Vanajan Parvella 8.6.2021

Menu

Värikäs versosalaatti
Hölskytysretiisit
Lämmin perunasalaatti
Possumakkarat
Kaura-raparperipaistos ja
Heikkilän tilan vanilijäätelö



Hölskytysretiisit

250 g retiisejä
0,5 dl vettä
3 rkl väkiviinaetikkaa
2 rkl sokeria
0,5 tl suolaa

Poista retiisien varret ja leikkaa pieni juuren pala pois. Leikkaa pestyt retiisit ohuiksi viipaleiksi. Sekoita etikkaliemen ainekset sekaisin ja lisää retiisit liemeen kannelliseen astiaan. Hölskytä voimakkaasti ja anna retiisien maustua jääkaapissa vähintään tunti.

Lämmin perunasalaatti

- 1 kg perunoita
- 0,5 dl rypsiöljyä (myös valkosipulilla maustettu rypsiöljy sopii hyvin)
suolaa
- 1 punasipuli (100g)
- 1-2 valkosipulin kynttä
- 100 g öljyyn säilöttyä aurinkokuivattua tomaattia
- 1 dl persiljaa (silputtuna)
- 2 rkl kapriksia
- 3 rkl balsamiviinietikkaa
mustapippuria

Pilko hyvin pestyt perunat puolikkaiksi tai lohkoiksi ja laita uunivuokaan. Lisää öljy ja ripottele päälle hiukan suolaa. Sekoita perunoita niin, että öljy ja suola leviävät perunoiden pintaan. Kypsennä perunoita 200 asteisessa uunissa 30-40 minuuttia välillä käännellen.

Hienonna sipulit, aurinkokuivatut tomaatit ja persilja. Sekoita ainekset kulhossa. Lisää kaprikset ja balsamiviinietikka. Mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla.

Kaada kypsät lämpimät perunat kulhoon kastikkeen joukkoon. Sekoita hyvin ja tarjoa lämpimänä.



Possumakkara

800 g sianlihaa (lapa tai niska)
250 g silavaa tai siankylkeä
1 rkl suolaa
0,25 tl mustapippuria
0,25 tl meiramia
0,25 tl timjamia
0,25 tl oreganoa
0,25 tl jauhettua korianteria
0,25 tl muskottia
1,5 dl vettä tai olutta
1 tl sitruunamehua

1. Paloittele possunliha ja siankylki 2–3 cm kuutioiksi.
2. Jauha ensin possunliha käyttäen lihamylyn suurireikäistä etulevyä.
3. Lisää silavakuutiot jo kertaalleen jauhetun lihan joukkoon ja jauha seos uudelleen pienempireikäisen etulevyn läpi.
4. Lisää lihan joukkoon mausteet ja olut tai vesi ja sekoita hyvin.
5. Jos massa on liian kiinteää, lisää 0,5 dl nestettä.
6. Paista massasta pieni pihvi ja tarkista maku. Lisää tarvittaessa mausteita.
7. Pursota makkaramassa liotettuihin suoliin ja sido sopivan kokoisiksi makkaroiksi.
8. Kypsennä makkarat uunissa 175 asteessa noin 30 minuuttia. Ruskista pannulla, haluat lisää väriä.



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Kaura-raparperipaistos

1 l raparperinpaloja
1 rkl sokeria
1 tl kanelia

4 dl kaurahiutaleita
150 g voita sulatettuna
1,5 dl sokeria

Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
Voitele laakea uunivuoka rypsiöljyllä.

Levitä raparperit vuolan pohjalle. Ripottele
pääle sokeri ja kaneli.

Yhdistä kulhossa kaurahiutaleet, sulatettu voi
ja sokeri. Levitä seos raparperien päälle.

Paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.



MAA- JA
KOTITALOUSNAISET

Kiitos ja hyvää kesää!



Etelä-Suomen Maa- ja kotitalousnaiset



@mknetelasuomi



@maajakotitalous

<https://etela-suomi.maajakotitalousnaiset.fi/hankkeet/maajussin-eva-at-16211>

