



Pirjo Palmio

Viikon ruokaviihje

Lauantai:

Lounas:
Broileri kermakastikkeessa
Riisi
Lehtisalaatti
Marjasalaatti
Päiväkahville:
Toskakakku
Iltapala:
Lämpimät tonnikalaleivät

Sunnuntai:

Lounas:
Yrttipaisti
Uuniperunat
Herneet tai pavut
Punakaali—appelsiinisalaatti
Kääretorttuleivokset, kahvi

Broileri

kermakastikkeessa

1 broileri
2 rkl vehnä jauhoa
2 tl paprikajauhetta
1 tl suolaa
öljyä
2 dl vettä
2 dl kermaa tai creme fraichea
2—3 tl rosepippureita
Paloittele broileri 6—8 osaan ja pyörittele palat vehnä jauho—mausteseoksessa. Kuumenna öljy padassa ja ruskista palaset joka puolelta. Lisää pataan vesi, kerma ja pippurit ja hauduta puolisen tuntia. Tarkista kastikkeen maku.

Toskakakku

2 munaa
2 dl sokeria
150 g sulatettua voita tai margariinia
1,5 dl maitoa
3 dl vehnä jauhoa
1 tl leivinjauhetta
Kuorrutus:
100 g voita
1/2 dl vehnä jauhoa
1,5 dl sokeria
2 rkl maitoa
75 g mantelirouhetta

Vaahdota munat ja sokeri. Lisää jäähtynyt rasva, maito ja jauho—leivinjauheseos. Kaada taiki-

na voideltuun ja korppujauhotettuun tasapohjaiseen vuokaan ja kypsennä 175 asteessa 15—20 minuuttia eli puolikypsäksi. Mittaa sillävälillä kaikki kuorrutusaineet kattilaan ja kuumenna seos hitaasti kiehumapisteeseen. Levitä toskaseos puolikypsälle kakulle ja kypsennä nyt 200 asteessa vielä toiset 15—20 minuuttia. Kumoa kakku vuoasta varovasti vasta lähes jäähtyneenä.

Lämpimät tonnikalaleivät

4 viipaletta graham- tai hiivaleipää

1 tlk tonnikalaa
tilliä
Kuorrutus:
3 dl juustoraastetta
1 dl majoneesia
1—2 tl karria

Murskaa tonnikalatölkin sisältö haarukalla ja levitä leipäviipaleille. Silppua kalan mausteeksi tilliä. Sekoita juustoraaste ja majoneesi ja mausta karrilla. Levitä seos leiville ja kuorruta kuumassa uunissa tai grillissä vaaleanruskeaksi.

Yrttipaisti

1—1,5 kg porsaanniskaa

1,5 tl suolaa, mustapippuria
Maustevoi:
50 g voita
1 valkosipulinkynsi
1 tl rosmariinia
1 tl oreganoa
sitruunamehua tai sitruunapippuria

Hiero lihapalaan suola ja pippuri ja nosta uunivuokaan. Kypsennä matalassa uuninlämmössä, noin 150 asteessa kunnes lihalämpömittari osoittaa 75 astetta. Aikaa kuluu puolentoista kilon paistin kypsennykseen pari tuntia. Nosta liha uunista ja anna jäähtyä. Leikkaa liha runsaan sentin vahvuisiksi viipaleiksi ja lada limittäin tarjoiluvadille. Sekoita maustevoihin ainekset ja levi-

Helpot tarjottavat vapauttavat yhdessäoloon

Yrttipaistia ja kääretorttuleivoksia



3 munaa
1,5 dl sokeria
1 tl leivinjauhetta
3 rkl vehnä jauhoa
2 rkl perunajauhoa
2 rkl kaakaojauhetta

Täyte:
aprikoosimarmeladia tai
soseutettuja säilykeaprikooseja.
Koristeluun:
2 dl kuohukermaa
1 tl vanilliinisokeria
2 banaania
100 g suklaata
1 tlk aprikooseja
1 kiivi

Vaahdota munat ja sokeri. Lisää vaahtoon keskenään sekoitetut kuivat aineet. Levitä taikina reunalliselle uunipannulle leivinpaperille ja kypsennä 225 asteessa 5—8 minuuttia. Kaada kypsä levy sokeroidulle voipaperille. Pehmitä aprikoosisose tai soseuta säilykehedelmät ja levitä torttuleivylle. Kääri rullalle ja kiedo tiiviisti paperiin.

Äitienpäivän tarjottavat ovat helppoja, näin aikaa jää perheen yhdessäoloon. Yhteinen aika taitaa kuitenkin olla monelle äidille se paras lahja. Yrttipaistin voi kypsennä vaikka edellisenä päivänä. Viirpalointi ja kuumentaminen maustevoilla höystettynä käyvät juhlapäivänä nopeasti.

Kääretorttuleivokset valmistuvat nopeasti valmiista kaupan tortusta. Jos aikaa on, voi tortun leipoa lauantaina itse. Valitse koristeeksi värikkäitä hedelmiä, kiivi ja aprikoosit sopivat yhteen myös makujensa puolesta. Jos pakastimesta löytyy vielä marjoja, niitäkin voi käyttää koristeluun.

tä voi nokareina lihaviipaleille. Käytä kuumassa uunissa sen aikaa, että maustevoi sulaa ja liha kuumenee. Tarjoa lihan paistolie-mi kastikkeena.

Kääretorttuleivokset

1 valmis suklaakääretorttu tai

Anna vetäytyä viileässä seuraavaan päivään. Leikkaa kääretortusta tukevia viipaleita ja nosta tarjoiluvadille. Vaahdota kerma ja mausta vanilliinisokerilla. Sekoita kermaan banaanikuutiota ja rouhittu suklaa. Jaa kermavaahto leivoksille. Nosta kullekin viipale kiiviä ja sen päälle hyvin valutettu aprikoosinpuolikas. Korista suklaarouheella.