



## Laaksoalahden Marttojen nyyttikestit lokakuussa 2011

### Tupaantuliaispiirakka



#### Pohja

2,5 dl vehnä jauhoja  
0,5 dl kaurahiutaleita  
1 tl leivinjauhetta  
riippaus suolaa  
0,75 dl juoksevaa Oivariinia  
0,75 dl vettä

Kuivat aineet sekoitetaan, rasva ja vesi lisätään, sekoitetaan tasaiseksi ja taputellaan piirasvuolan pohjalle. Esipaisto 7 min. 200 C.

#### Täyte

n. 3 dl kypsää broilerinlihaa kuutioina  
1 sipuli pieneksi pilkottuna  
1 prk (200 g) Valion maustettua rahkaa yrtit  
kirsikkatomaatteja  
basilikanlehtiä

Broilerinliha, sipulisilppu ja rahka sekoitetaan ja levitetään esipaistetulle piirasvuojalle. Kirsikkatomaatit halkaistaan ja painellaan täyteen päälle. Paisto 180 C noin 20 min.

Kypsä piirakka koristellaan basilikan lehdillä.

### Lohipiikulat



Graavattua lohta  
Piparjuurella maustettua kermavaahtoa  
Raakaa piikulaperunaa viipaleina pannussa voissa  
kypsennettynä.

#### Piparjuurikerma

Vaahdota kerma, lisää riippaus sokeria ja suolaa, viinietikkaa ja piparjuuritahnaa maun mukaan.

#### Puikulat

Pese perunat hyvin, leikkaa n. ½ cm viipaleiksi. Sulata voi pannulla (ei liian kuumaksi) ja paista viipaleet

kauniin värisiksi, mutta älä liian kypsiksi että pysyvät koossa. Lisää riippaus suolaa. Rullaa lohisiivun sisään piparjuurikermaa ja kokoa puikulan päälle kuvan osoittamalla tavalla. Koristele tillinoksalla.

### Marinoidut paprikat



6-8 paprikaa

#### Marinadi

0,75 dl hyvää öljyä

0,5 dl viinietikkaa

suolaa

pippuria

hunajaa

valkosipulia maun mukaan

Viipaloi kannoista ja siemenistä puhdistetut paprikat kuuteen osaan. Laita paprikat uunipellille kuori ylöspäin ja grillaa paprikat uunissa siten että kuori on mustilla pilkuilla.

Anna paprikoiden jäähtyä haaleiksi ja poista paprikoista kuoret. Lado paprikat astiaan ja kaada kiehautettu marinadi päälle. Anna maustua yön yli.

### Maa-artisokkakeitto



Kuoritut maa-artisokat, (perunat) ja sipuli keitetään kypsäksi ja soseutetaan. Keitinliemi, ruokakerma ja sulatejuusto lisätään ja keitto maustetaan suolalla ja persiljalla

### Piimäkakku



5 dl vehnä jauhoja

2,5 dl sokeria

1,5 rkl piparkakkumaustetta

2 tl soodaa

200 g voita sulatettuna

1 dl omenasosetta

2 dl piimää

Sekoita kulhossa kaikki ainekset keskenään. Kaada voideltuun, korppujauhotettuun n. 8 dl vuokaan. Paista 175 C noin 50 min.

Voit myös jakaa taikinan kahteen pienempään vuokaan ja pakastaa valmiin kakun myöhempää käyttöä varten.

Lisäksi nyyttäriessä tarjottiin erilaisia piirakoita, cocktail-paloja, juustoja ja salaattia, joista kuvia ohessa:

