

# OMENAISTA ONNEA

Kokkaa ompuista uusia arkiherkkuja:  
samettista keittoa, juustoisia lämpäreitä  
ja mehevää toscakakkua.

TEKSTI **ANNIKA ELOMAA** KUVAT **ESSI LYYTIKÄINEN**

## Lajikkeita joka lähtöön

Punaposkisia, kullankeltaisia,  
hapokkaita ja makean mehukkaita  
- kotimaisia omenalajikkeita  
löytyy niin leivontaan, säilöntään,  
mehuksi kuin sellaisenaan  
syötäväksi.



### **Samettia suussa**

Omenan, juuripersiljan ja perunan liitto hurmaa aromaattisella makumaailmallaan. Kuivata keiton kaveriksi hunajalla ja suolalla maustettuja omenasipsejä.

► **Katso omena-juuripersiljakeiton resepti sivulta 48.**



Curry tuo omenaiseen lohipastaan täyteläistä makua ja kauniin keltaisen värin. Rouskuva leipämuru toimii parmesaanina ja kruunaa kokonaisuuden.

## SUOLATUT OMENA-SIPSIT

**VIIPALOI** omenat veitsellä tai mandoliinilla ohuiksi viipaleiksi (2–3 mm). Siemenkotaa ei tarvitse poistaa, ja kotimaiset omenat voi käyttää kuorineen. Valuta viipaleiden päälle vähän hunajaa ja ripottele päälle sormisuolaa.

Levitä viipaleet pellille, leivinpaperin päälle vieri viereen, yhdeksi kerrokseksi.

Kuivata kiertoilmalla, 90 asteessa noin 4 tuntia. Käännä sipsit puolessa välissä. Pane kuivat sipsit lasipurkkiin ja sulje kansi tiiviisti.

## Omena-lohipasta

4 annosta | 30 min

- 2 salottisipulia
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 punainen chili
- 2 rkl rypsi- tai oliiviöljyä
- 1 rkl currya
- 2 dl ruoka- tai kuohukermaa
- 3 pientä hapanta omenaa
- 400 g spagettia tai tagliatellea
- 200 g kylmäsavulohta
- 1 rkl sitruunanmehua
- ½–1 dl pastan keitinnettä

### LEIPÄMURU

- 1 valkosipulinkyntsi
- 100 g vaaleaa leipää (kuivahtanutta)
- 2 rkl oliiviöljyä
- ½ tl suolaa
- ⅓ tl mustapippuria
- ½ sitruunan kuoriraaste
- 2 rkl tilliä tai lehtipersiljää

- 1.** Tee ensin leipämuru. Laita kuorittu valkosipulinkyntsi teholeikkuriin tai blenderiin. Lisää leipäpalat, suola ja pippuri ja anna koneen käydä, kunnes leipä on tasaista murua.
- 2.** Paista muruseos öljyssä paistinpannalla kullanruskeaksi. Raasta sitruunankuori ja hienonna tilli tai lehtipersilja muruihin.
- 3.** Kuori ja hienonna sipulit. Halkaise chili, poista siemenet ja kalvot. Leikkaa chili pieniksi paloiksi. Leikkaa omenat kuutioiksi tai lohkoiksi, kotimaiset voi käyttää kuorineen.
- 4.** Kuullota sipulit öljyssä pehmeiksi yhdessä curryn kanssa. Lisää omenakuutiot ja kerma. Keitä pari minuuttia ja siirrä sivuun.
- 5.** Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä kypsäksi. Ota 1 dl keitinnettä talteen.
- 6.** Leikkaa lohi paloiksi. Kuumenna kastike. Sekoita lohivalat ja pasta kastikkeeseen. Lisää sitruunanmehu ja tarvittaessa hiukan keitinnettä. Viimeistele pasta-annos tuoreilla yrteillä ja leipämurulla.



## Ah, venyvää juustoa

Kun leivät voitelee ensin sinappisella maustevoilla, omenaiset lämpärit nousevat aivan uusiin sfääreihin.

👉 Katso omena-juustotoastien resepti sivulta 52.

## Omena-juuripersilja-keitto

4 annosta | 30 min  
gluteeniton, vegaaninen

- 600 g juuripersiljoita
- 2 perunaa (jauhoinen lajike)
- 3 omenaa (noin 350 g)
- 1 sipuli (makea)
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 rkl rypsiöljyä
- 7 dl vettä
- 1 rkl kasvisfondia
- 1 tl suolaa
- ½ tl timjamia
- ½ tl mustapippuria
- 1 dl kaurakermaa

1. Kuori ja leikkaa juuripersiljat ja perunat paloiksi. Leikkaa omenat lohkoiksi ja poista siemenkoti. Kotimaiset omenat voi käyttää kuorineen. Kuori ja leikkaa sipuli ja valkosipulinkyntset paloiksi.
2. Kuumenna öljy kattilassa ja lisää kaikki kasvikset. Kuullota sekoittaen muutama minuutti. Lisää vesi, fondi ja mausteet.
3. Keitä keskilämmöllä kannen alla noin 20 minuuttia, kunnes kasvikset ovat pehmeitä.
4. Soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi. Lisää kerma ja kiehauta vielä. Viimeistele tuoreella timjamilla. Tarjoa keiton kanssa suolattuja omenasipsejä.

## Omenarisotto

4 annosta | 40 min  
gluteeniton, munaton

- 1 sipuli
  - 4 valkosipulinkynttä
  - 2 rkl oliiviöljyä
  - 4 dl risottoriisiä
  - 2 dl omenatäysmehua tai tuorepuristettua omenamehua
  - 2 rkl kasvisfondia
  - 9–10 dl kuumaa vettä
  - ½ tl suolaa
  - ½ tl mustapippuria
  - 150 g pehmeää vuohenjuustoa (Chavroux)
  - ½ dl tuoretta timjamia
- OMENA-PÄHKINÄSEOS
- 2–3 hapanta omenaa
  - 50 g saksanpähkinöitä
  - 25 g voita

1. Tee ensin omena-pähkinäseos. Leikkaa omenat pieniksi kuutioiksi, kotimaiset kuorineen. Paista omenapaloja ja pähkinöitä voissa pannulla, kunnes omenat pehmenevät ja saavat väriä. Siirrä pannu sivuun odottamaan.
2. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipulinkyntset.
3. Kuullota sipulit öljyssä. Lisää riisi ja kuullota vielä pari minuuttia sekoittaen.
4. Mittaa omenamehu ja fondi kattilaan. Lisää kuumaa vettä ja sekoita aina kun edellinen erä on imeytynyt riisiin.
5. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Sekoita vuohenjuusto risottoon.
6. Lisää lopuksi omena-pähkinäseos ja kuumenna vielä höyryäväksi. Viimeistele timjamilla.

VINKKI

Käytä vedenkeitintä risoton valmistuksessa. Mittaa kasvisfondi suoraan kattilaan ja kaada keittimessä kiehautettu vesi risottoon.



*Risoton juju on voissa  
paistetut omanakuutiot  
ja rapeat saksanpähkinät.*

### **Pannun täydeltä**

Omenarisotto on syksyn herkullisin ja kaunein ruoka. Makeahko omena saa risotossa sopivasti suolaisuutta ja pehmeyttä vuohenjuustosta. Tähän syksyiseen herkkueen ihastut varmasti!

► [Katso omenarisoton resepti viereiseltä sivulta.](#)

### **Kuorineen päivineen**

Kotimaiset omenat kannattaa syödä aina kuorineen. Kuori sisältää kuitua ja flavonoideja ja on siten omenan ravintorikkain osa. Kotimaisissa omenoissa ei käytetä säilöntä- tai pintakäsittelyaineita, joten ne voi rouskutella turvallisesti mielin.





Uuniomenat puhkeavat kukkaan, kun lohkot aukeavat uunissa kypsyyssään. Keskeltä löytyy pehmeä toffeesydän.

Rapean makea pähkinätosca tekee omenakakusta vastustamattoman.

## Omena-toscakakku

12 annosta | 20 min + 35 min paistaminen

3 hapanta omenaa (3 dl karkeaa raastetta)

150 g voita

1 dl fariinisokeria

1 dl sokeria

2 munaa

4 dl vehnä jauhoja

2 tl leivinjauhetta

1 tl kanelia

½ tl inkivääriä

PÄHKINÄTOSCA

100 g voita

1 dl sokeria

1 rkl vehnä jauhoja

4 rkl kermaa

1 dl cashewpähkinöitä

1 dl pekaanipähkinöitä

1 dl kuorellisia hasselpähkinöitä

## Kukkivat toffeomenat

4 annosta | 15 min + 30 min paistaminen  
munaton

4 kotimaista omenaa

8 pehmeää toffeekarkkia (Omar)

25 g voita

2 rkl fariinisokeria

1 tl kanelia

LISÄKSI

vaniljajäätelöä

1. Sulata voi. Sekoita sokeri ja kaneli voisulaan.
2. Leikkaa omenan yläosasta viipale pois. Kaavi omenan siemenkota pois meloniraudalla tai pikkulusikalla niin, että pohja pysyy ehjänä.
3. Käännä omena leikkuulaudalle leikkuupuoli alaspäin ja leikkaa omena 8 sektoriin, niin että omena pysyy keskeltä koossa.
4. Laita omenat pieneen uunivuokaan. Täytä omenoiden kolot toffeella ja lusikoi päälle voiseosta.
5. Paista 200 asteessa, kunnes omenat ovat kypsiä, noin 30 minuuttia. Tarjoa lämpiminä jäätelön kanssa.

## Omena-juustolämppärit

4 annosta | 10 min + 15 min paistaminen  
munaton

8 paahtoleipäviipaleita

2 omenaa

150 g gruyère- tai cheddarjuustoa

SINAPPI-ROSMARIINIVOI

50 g voita

2 rkl täysjyvädijonisinappia

1 tl vaahterasirappia

1 tl tuoretta rosmariinia hienonnettuna

1. Tee sinappi-rosmariinivoi. Sekoita pehmeä voi, sinappi, siirappi ja hienonnettu rosmariini. Voitele leivät maustevoilla.
2. Halkaise omenat ja poista siemenkota. Leikkaa omenat ohuiksi viipaleiksi, kotimaiset kuorineen. Viipaloit tai raasta juustoa.
3. Levitä omenaviipaleita ja juustoa neljälle leivälle. Paina loput leivät täytettyjen leipien päälle.
4. Paista voileipägrillissä tai vohveliraudalla kunnes juusto sulaa ja leivät ruskistuvat. Nauti lämpiminä.

1. Pese ja raasta omenat karkealla terällä. Kotimaiset omenat voi raastaa kuorineen.
2. Sulata voi mikrossa tai pienessä kattilassa liedellä. Sekoita voisula ja sokeri kulhossa. Lisää munat ja sekoita voimakkaasti vispilällä.
3. Lisää kaikki kuivat aineet ja omenaraaste taikinaan. Sekoita taikina tasaiseksi.
4. Levitä taikina leivinpaperin päälle tai voideltuun uuni- tai piirakkavuokaan (20 cm x 30 cm).
5. Paista 200 asteessa uunin alatasolla 25 minuuttia.
6. Valmista sillä aikaa pähkinätosca. Mittaa kattilaan voi, sokeri, jauhot ja kerma. Kuumenna sekoittaen, kunnes seos kiehahtaa. Lisää pähkinät.
7. Ota vuoka uunista ja levitä tosca tasaisesti kakun pinnalle. Paista vielä toiseksi ylimmällä tasolla noin 10 minuuttia, kunnes kuorrutus on kauniin ruskea.

## Toscan tähden

Supermehevä omenakakku maistuu ihanalta myös ilman toseakuorutusta, mutta pähkinätoseca tekee siitä taivaallisen. Älä tingi siitä!