

Parasta nyt VALKOSIPULI

HYÖDYNNÄ VALKOSIPULIA MONIPUOLISESTI RUOANLAITOSSA.
TEE SIMPPELI PASTA, JUUSTOISET JÄTTILÄMPPÄRIT, SITRUUNAINEN
RAPUPANNU JA MAKUA PURSUAVA FOCACCIA.

Mika Rampa Kuvat Satu Nyström

PASTAN BESTIS

Uunissa paahtuneet kokonaiset
valkosipulit puristetaan
tämän pastan pääraaka-
aineeksi. Yrttinen pistaasi-
leipäripote viimeistelee
yksinkertaisen, mutta makuja
pursuavan annoksen.
Katso valkosipulipastan
resepti sivulta 35.



LÄMPPÄRI VAILLA VERTAA

Valkosipulileipä saa ihan uuden ulottuvuuden, kun sen tekee maalaisleivän puolikkaista ja lisää mukaan juustoa, pekonia ja basilikaa. Katso valkosipuli-juustoleipien resepti sivulta 35.

VIIKONLOPUN HIMOHERKKU

Menestyksekkään illallisen kaava on tässä: upota pannuun jättikatkarapujen lisäksi kasa valkosipulia, pinaattia ja pähkinöitä sekä lorauta mausteeksi tilkka vermuttia ja sitruunanmehua. Katso sitruunaisen valkosipuli-jättikatkarapupannun resepti sivulta 35.



VALKOSIPULIFANIN LEMPILEIPÄ

Tätä valkosipuliilla kyllästettyä focacciaa haukatessa saattaa tirahtaa onnenkyynel.

Katso valkosipulifocaccian resepti viereiseltä sivulta.

VALKOSIPULIFOCACCIA

NOIN 15 PALAA

Valkosipuliöljy ja -kynnet varmistavat, että focacciassa maistuu takuulla valkosipuli.

20 MIN + 1 T 10 MIN KOHOTTAMINEN
+ 20 MIN PAISTAMINEN

VEGAANINEN

noin 20 (50 g) valkosipulinkynttä

- 1½ dl oliiviöljyä
- 4 dl vettä
- 50 g hiivaa
- 1½ tl suolaa
- noin 8 dl vehnä jauhoja
- 1 tl sormisuolaa
- 3 rosmariiniinoksa

1. Kuori valkosipulinkyynnet ja leikkaa ne puoliksi. Mittaa öljy kattilaan ja lisää valkosipulit. Keitä miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia, kunnes valkosipulit ovat pehmenneet. Nosta kypsät sipulit pois öljystä ja jäähdytä öljy huoneenlämpöiseksi.
2. Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola. Lisää jauhot taikinaan vähän kerrallaan. Alusta taikina pehmeäksi ja lisää 1 dl valkosipuliöljyä alustuksen loppuvaiheessa. Vaivaa taikinaa noin 5 minuuttia. Kohota taikina liinan alla lämpimässä paikassa kaksinkertaiseksi, noin 30 minuuttia.
3. Voitele uunivuoka (noin 22 x 32 cm) öljyllä. Kumoa taikina vuokaan ja painele se vuoan reunoja myöten. Kohota leipää leivinpaperin alla noin 40 minuuttia.
4. Painele kohonneen leivän pintaan sormilla kuoppia. Lisää valkosipulit ja painele niitä hieman leivän sisään. Lisää loput valkosipuliöljystä ja ripottele pinnalle sormisuola. Nypi rosmariinista lehtiä ja painele ne leivän pintaan.
5. Paista 225-asteisen uunin keskitasolla 15–20 minuuttia. Kumoa kypsä leipä vuoasta ja jäähdytä ritilällä. Leikkaa jäähtynyt leipä annospaloiksi.

VALKOSIPULIPASTA

4 ANNOSTA

Yksinkertainen on yleensä parasta, myös pastassa. Uunissa paahtunut ja karamellisoitunut valkosipuli antaa tälle simpelille pastalle täyteläisen maun.

20 MIN + 25 MIN PAISTAMINEN

VEGAANINEN

- 1–2 kokonaista valkosipulia
 - 2 rkl oliiviöljyä
 - 1 luomusitruuna
 - 250 g pastaa
- RIPOTE
- 2 siivua kuivahtanutta leipää
 - ½ rku persiljaa
 - ½ dl (30 g) kuorittuja pistaasipähkinöitä

1. Halkaise valkosipulit, pane ne uunivuokaan ja lorauta päälle öljyä. Paahtada valkosipuleita 225-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia.
2. Valmista ripote. Laita leipä, persilja ja pistaasipähkinät tehosekoittimeen ja pyöräytä hienoksi.
3. Keitä pasta suolatussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Valuta pasta ja säästä 1 dl keitinvetä. Siirrä pasta takaisin kattilaan.
4. Purista valkosipulinkyntset kuorista pastan joukkoon. Raasta joukkoon sitruunan kuori ja purista 2 rkl mehua. Sekoita, maista ja lisää tarvittaessa suolaa.
5. Tarjoa ripotetta pastan kanssa.

VALKOSIPULI- JUUSTOLEIVÄT

4 ANNOSTA

Runsaasti venyvä juustoa, pekonia ja valkosipulia leivänpuolikkaiden päällä. Parempia herkkuleipiä saa hakea!

15 MIN + 10 MIN PAISTAMINEN

MUNATON

- 1 (400 g) maalaisleipä
- 200 g Västerbotten-juustoraastetta
- 5 valkosipulinkynttä
- 1 pkt (170 g) pekonia
- ½ tl mustapippuria
- ½ rku basilikaa
- 2 rkl oliiviöljyä

1. Halkaise leipä pitkittäin ja koverra sen sisusta hieman. Käytä ylijäänyt leipä esimerkiksi valkosipulipastan ripotteessa (katso viereinen resepti). Siirrä puolikkaat uunipellille leivinpaperin päälle. Lisää juustoraaste leipien päälle.
2. Kuori ja hienonna valkosipulinkyntset.
3. Hienonna pekoni ja lisää se kylmälle pannulle. Laita levy päälle ja kypsennä pekoni rapeaksi. Poista halutessasi ylimääräinen rasva pannulta.
4. Lisää valkosipuli pekoni joukkoon ja jatka kypsennystä. Mausta pippurilla.
5. Kaada pannun sisältö leipien päälle ja paista 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, kunnes juusto on sulanut ja leivät saaneet väriä.
6. Soseuta basilika ja oliiviöljy leipien paistuesssa (säästä muutama basilikanlehti halutessasi koristeluun). Viimeistele leivät basilikaöljyllä.

SITRUUNAINEN VALKOSIPULI-JÄTTIKATKA- RAPUPANNU

4 ANNOSTA

Valkosipuli, sitruuna ja vermutti ovat mainio maustekolmikko jättikatkaravuille.

25 MIN

GLUTEENITON | MAIDOTON |
MUNATON

- 400 g raakoja jättikatkarapuja (MSC, pakaste)
- 1 dl cashewpähkinöitä
- 5 valkosipulinkynttä
- 1 luomusitruuna
- 2 rkl oliiviöljyä
- ½ tl chilihiutaleita
- ½ dl vermuttia
- 50 g pinaattia

1. Sulata katkaravut pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Paahtada pähkinät kuivalla pannulla ja leikkaa veitsellä pienemmiksi.
3. Kuori ja hienonna valkosipulinkyntset. Pese sitruuna ja raasta sen kuori. Kuullota valkosipulia hetki öljyssä pannulla. Lisää sitruunankuoriraaste ja chilihiutaleet.
4. Lisää katkaravut pannulle. Paista rapuja molemmin puolin noin minuutin ajan. Lisää vermutti ja anna hautua 1–2 minuuttia.
5. Lisää lopuksi pinaatti. Viimeistele pähkinöillä. Tarjoa katkarapupannu esimerkiksi keitetyn riisin tai rapean leivän kanssa.