

Kuivaaminen on paras tapa säilöä sienet

Tatit, suppilovahvet, sikurirouskut ja mustatorvisienet on helppo kuivata. Kuivatut sienet säilyvät tiiviissä purkissa, valolta piilossa vuosikausia. Joidenkin sienten maku vain paranee kuivatessa. Esimerkiksi sikurirouskusta tulee tajunnanräjyttävä aromipommi.

Metsän aarteet

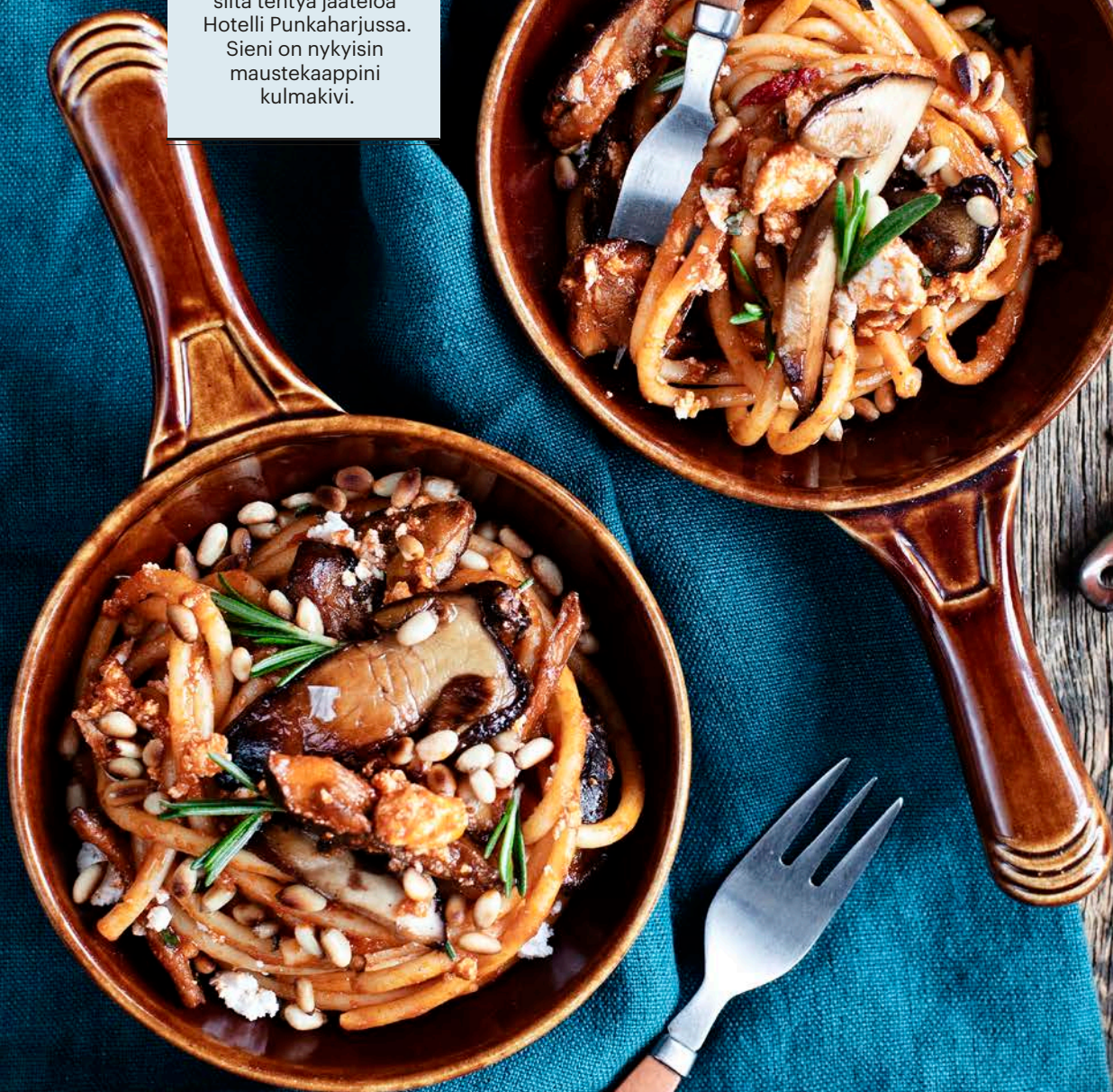
Nappaa testiin tuttujen sienten lisäksi uusia tuttavuuksia. Paista orakkaista lettuja ja upota lampaankäävät risottoon. Mausta suklaamuffinit herkkutateilla ja tee makea jäädyke sikurirouskuista.

TEKSTI ANU BRASK KUVAT PIA INBERG



**Sanna
Mansikkamäki**
ruokasisältöjen
tuottaja

Opettelen joka vuosi tunnistamaan uuden sienen. Sikurirouskuun rakastuin, kun söin siitä tehtyä jäätelöä Hotelli Punkaharjussa. Sieni on nykyisin maustekaappini kulmakivi.



Nopea tattipasta

Tattipasta valmistuu nopeammin kuin pasta kiehuu. Kokeile pikapastaan myös kantarelleja, orakkaita ja mietoja haperoita. Katso ohje sivulta 35.

Emmerrisotto ja sieniliemi

Kasaan keitetty tiiviinmakuinen sieniliemi maustaa risoton kahteen kertaan. Risotto keitetään kypsäksi maukkaassa liemessä ja lopuksi sekaan lorautetaan kuumaa umamilientä. Katso ohjeet vie-reiseltä sivulta.

Kookas ja maukas lampaankääpä on loistava liemisieni. Liemi onnistuu yhtä hyvin tuoreista ja kuivatuista sienistä.

Jyvät vaihtoon

Voit keittää risoton myös ohrasta tai speltistä.



Nopea tattipasta

4 annosta
Valmistusaika 10 minuuttia

K

2–3 (300 g) keskikokoista napakkaa tattia
4 valkosipulinkynttä
2 rkl tuoretta rosmariinia
1 dl pinjansiemeniä
½ dl oliiviöljyä
4 rkl tomaattipyreetä
2 dl pastan keitinettä
1 pkt (250 g) ricottajuustoa
1 tl rosmariinia
1 tl suolaa
½ tl sokeria
¼ tl mustapippuria

LISÄKSI

400 g pastaa

1. Puhdista ja pilko sienet. Hienonna valkosipulinkyntset. Hienonna yrtit. Paahda siemenet kuumalla kuivalla pannulla ja laita ne sivuun odottamaan. Mittaa kaikki loput ainekset valmiiksi.

2. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan suolalla maustetussa vedessä.

3. Kuumenna puolet öljystä isolla pannulla. Paista siniä kuumassa öljyssä 3–5 minuuttia niin, että sienet ruskistuvat. Ota sienet pannulta, lisää loppu öljy ja valkosipulit. Kypsennä valkosipulia minuutin ajan koko ajan sekoittaen. Se saa hivenen ruskistua ja paahtua, mutta ole tarkkana, sillä se palaa nopeasti. Sekoita joukkoon tomaattipyree ja pastan keitinvesi. Keitä lientä kasaan noin 5 minuuttia.

4. Sekoita ricotta kastikkeeseen. Mausta rosmariinilla, suolalla, sokerilla ja mustapippurilla. Lisää sienet ja paahdetut siemenet.

5. Valuta pasta ja sekoita kastike kuumana pastan joukkoon.

Sieniliemi

1 litra
Valmistusaika 1 tunti

GKMSV

1 l (noin 400 g) tuoreita lampaankääpiä
tai 3 dl kuivattuja
1 sipuli
1 porkkana
1 varsisellerin varsi
2 rkl rypsiöljyä
2 l vettä
5 kokonaista mustapippuria
1 laakerinlehti
1 tl suolaa

1. Puhdista ja pilko sienet. Halkaise sipulit kuorineen, pese ja pilko porkkana ja sellerinvarsi muutama osaan.

2. Kuumenna öljy kattilassa ja paista ensin sipulia kuorineen hetki, lisää loput kasvikset ja paista kunnes ne ovat saaneet mukavasti väriä. Lisää sienet joukkoon ja paista niin, että sienistä irronnut neste keittyy kasaan.

3. Lisää vesi, pippurit ja laakerinlehti. Keitä miedolla lämmöllä 40 minuuttia. Siivilöi liemi, laita takaisin kattilaan ja keitä neste puoleen, noin 15 minuuttia. Mausta liemi suolalla.

Liemi talteen

Sieniliemi säilyy jääkaapissa 3 päivää ja pakastettuna kuukausia.

Sieni-emmerisotto

4 annosta
Valmistusaika 40 minuuttia

GKS

1 l (noin 400 g) lampaankääpiä ja tatteja
2 valkosipulinkynttä
1 sipuli
6 + 4 dl sienilientä
2 rkl oliiviöljyä
2 dl emmerviljajyviä, spelttiä tai ohraa
2 dl valkoviiniä
2 dl pitkään kysytettyä, vahvaa juustoa (esim. Västerbotten)
1 dl kermaa
25 g voita
½ tl savusuolaa

LISÄKSI

1 dl persiljaa

1. Puhdista ja pilko sienet. Kuori ja hienonna sipulit. Kiehauta sieniliemi, ota 6 dl lientä sivuun pidä kuumana. Keitä loppu neste kasaan niin, että jäljellä on noin 2 dl tiivistä lientä.

2. Kuumenna öljy isolla paistinpannalla tai laakeapohjaisessa kattilassa. Paista sipuleita hetki, lisää sienet ja jatka paistamista 5–8 minuuttia. Lisää emmer ja paista vielä muutama minuutin ajan.

3. Kaada viini pannulle ja keitä neste kasaan. Sekoita joukkoon 6 dl sienilientä kahden desin annoksina. Anna nesteen kiehua kasaan ennen kuin lisäät lientä pannulle. Sekoita risottoa kypsennyksen ajan ja keitä yhteensä noin 20 minuuttia, kunnes emmer on kypsä.

4. Raasta juusto ja lisää se sekä kerma emmerin joukkoon. Lisää lopuksi voi kuumaan risottoon pieninä kuutioina, sekoita voimakkaasti ja mausta suolalla.

5. Tarjoa emmerisotto heti ja laita tarjolle loppu sieniliemi höyryävän kuumana. Kaada annoksiin lisää lientä juuri ennen ruokailua.

Kesäkurpitsa- sieniletut

Satoisan kesäkurpitsan voi hyödyntää lettutaikinassa. Se sopii hyvin orakkaiden makupariksi. Katso ohje sivulta 39.

*Orakkaat sopivat
samoihin ruokiin kuin
kantareellit ja tatit.*

Sikuri- rousku- jäädye

Vatkaa kauravispistä mukavan kiinteää vaahdotta. Kondensoitua maitoa takaa sienijäädyekeen makeuden. Katso ohje sivulta 39.

Pika-apu

Ohuempi kerros jäädykettä pakastuu nopeammin.

Jäädyeke säilyy pakastimessa useita viikkoja.

*Kokoa hauska sienimetsä
koristelemalla muffinit
marsipaanista tehdyillä
minisienillä.*

**Herkkutatti-
suklaa-
muffinit**

Suklaa ja kuivat-
tu tatti ovat jännä,
mutta toimiva
yhdistelmä. Lisää
metsän makua tuo
suklainen rosmariini
ja kerkkajau-
heella maustettu
kuorutus. Katso
ohje vieriseltä
sivulta.

Herkkutatti-suklaamuffinit

8–12 kpl

Valmistusaika 1 tunti 40 minuuttia

K

100 g voita
1 dl (10 g) kuivattuja herkkutatteja jauhattuna
2 dl maitoa
3 dl vehnä jauhoja
2 dl sokeria
1 dl kaakaojauhetta
2 rkl vaniljasokeria
1 tl leivinjauhetta
2 kananmunaa

SUKLAAKUORRUTUS

150 g tummaa suklaata
1 dl kuohukermaa
2 rosmariininoksaa
¼ tl suolaa
1 rkl kerkkäjauhetta (esim. Artic Warriors)

LISÄKSI

1 pkt (250 g) vaaleaa marsipaania
1 rkl kaakaojauhetta
hammastikkuja

1. Sulata voi. Jauha sienet hienoksi morttelissa. Kuumenna maito ja laita sienet maitoon. Anna maustua 20 minuuttia.

2. Mittaa kuivat aineet kulhoon. Riko joukkoon kananmunat, lisää maito ja voisula. Sekoita ainekset tasaiseksi taikinaksi.

3. Nosta paperiset muffinivuorat muffinipellin koloihin ja jaa taikina vuokiin. Saat taikinasta 8 isoa ja 12 pienempää muffinia.

4. Paista 200-asteissa uunissa 20–25 minuuttia. Ota muffinit uunista ja jäähdytä.

5. Pilko suklaa kulhoon. Laita kerma ja rosmariini kattilaan. Kuumenna kiehuvaiksi. Ota kattila liedeltä ja anna kerman maustua 15 minuuttia. Poista rosmariinit ja lämmitä kerma uudelleen juuri ja juuri kiehuvaiksi. Kaada kerma suklaan joukkoon ja sekoita, kunnes suklaa on kokonaan sulanut. Vatkaa seos kuohkeaksi sähkövatkaimella. Levitä kuorrute jäähtyneiden muffinien pinnalle. Ripottele päälle kerkkäjauhetta.

6. Pilko marsipaani parin sentin viipaleiksi ja pyöritä palloiksi. Muotoile puolet tattien jaloiksi ja puolet

lakeiksi ja yhdistä ne marsipaanisieniksi. Ripottele pinnalle kaakaojauhetta. Paina sienien jalan pohjaan puolikas hammastikku ja laita sienet muffinien pinnalle koristeiksi ennen tarjoilua.



Sieni-kesäkurpitsaletut

16 kpl

Valmistusaika 1 tunti

KMSV

6 dl (150 g) orakkaita
2 rkl voita
2 (700 g) kesäkurpitsaa
1 tl suolaa
3 dl kesäkurpitsan nestettä tai vettä
2 munaa
2 dl vehnä jauhoja
1 dl mantelijauhoja
1 tl oreganoa
200 g fetajuustoa

LISÄKSI

voita ja öljyä paistamiseen
tuoretta minttua koristeluun

1. Puhdista sienet ja hienonna muruksi. Kuumenna voi pannulla ja paista sieniä 10 minuuttia. Ota sienet sivuun.

2. Raasta kesäkurpitsa raastimen isolla terällä. Laita raaste siivilään, ripottele joukkoon suolaa ja valuta 15 minuuttia kulhon päällä. Purista neste talteen.

3. Sekoita kulhossa 3 dl nestettä, munat ja jauhot. Mausta oreganolla ja pippurilla. Sekoita joukkoon paisetetut sienet, kurpitsaraaste ja 100 g fetaa pienenä muruna. Anna taikinan turvota 30 minuuttia.

4. Paista taikinasta pieniä lettuja lettupannulla öljyn ja voin seoksessa keskilämmöllä. Koristele letut lopulla fetamurulla ja mintulla.



Sikurirouskujäädye

4–6 annosta

Valmistusaika 15 minuuttia +
pakastaminen 4 tuntia

GK

1 dl (10 g) kuivattuja sikurirouskuja
1 vaniljatanko
4 dl kauraviisiä
1 tlk (397 g) kondensoitua maitoa
2 dl paksua turkkilaista jogurttia
1 sitruunan kuori
4 rkl kinuskiäkastiketta

1. Jauha sienet hienoksi esim. morttelissa. Halkaise vaniljatanko pituussuunnassa ja irrota siemenet veitsen kärjellä. Laita kerma, sienijauhe, vaniljan siemenet ja halkaistutanko kattilaan. Keitä miedolla lämmöllä 10 minuuttia. Poista vaniljatanko liemestä. Jäähdytä ja viilennä neste jääkaappikylmäksi. Nosta myös kondensoitu maito jääkaappiin.

2. Laita kylmä kondenssimaito ja maustettu kerma kulhoon. Vispaa sähkövatkaimella kuohkeaksi vaaleaksi vaahdoksi 3–5 minuuttia. Sekoita joukkoon jogurtti. Mausta raastetulla sitruunankuorella.

3. Levitä vaahdoseos vuokaan (20 cm x 20 cm), lisää joukkoon kinuskiä raitoina. Nosta pakastimeen vähintään 4 tunniksi tai jäädytä seos jäätelömuoteissa. Anna pehmentyä huoneenlämmössä noin 15 minuuttia ennen tarjoilua. ☑