

# Yhteiseen pöytään

Ystävänäpäivän illallispöytään katetaan jaettavia ruokia. Blinit ovat talvijuhlien klassikko, roomalainen peltipizza tai possutacot sopivat rentoihin kekereihin.



Kaupan palvelutiskiltä saat valmiita blinitäytteitä, kuten ktkkarapusaalaatteja ja lohiveteikkyyksiä.

Mäti on blinin suosikkitäyte.

Tuoretta tilliä ripotellaan blinin kruunuksi.

Blinitaikin maku syntyy yön yli hapatetusta juuresta. Jos haluat oikeasta, osta blinit ja täytteet valmiina kauppan palvelutiskiltä tai valmisruokahyllystä.

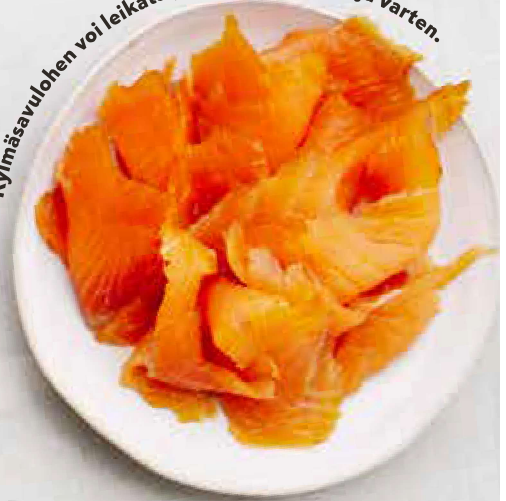
Kokeile mädin sijaan vegaanista merileväkaviaria.



Punasiipuli hienonnetaan pieneksi kuutioksi.



Kylmätavulohen voi leikata pienemmäksi blinejä varten.



Hapan smetana tasapainottaa suolaisia makuja.



Tarjoa suolakurkut juoksevan hunajan kanssa.



**Dikaise  
näillä**



**Pirkka Parhaat  
blini 4 kpl/280 g**



**Pirkka Parhaat  
suomalainen  
muikunmäti 90 g  
pakaste**



Osta



Pirkka Parhaat  
Cidre Brut kuiva  
omenasiideri  
4,5 % 0,33 l



Pirkka  
suomalainen  
pekoni 150 g



Ranskalaiset syövät sini-simpukoita perinteisesti vain kuukausina, joiden ranskankielisessä nimessä on r-kirjain – eli syyskuusta huhtikuulle. Talvi on siis parasta simpukka-aikaa!

## Siiderisimpukat

2-3 annosta, 30-60 min, n. 6,85 €/annos\*

- 1 kg tuoreita sinisimpukoita
- 1 pkt (150 g) Pirkka suomalaista pekonia
- 3 valkosipulinkynttä
- 1 (260 g) päärynä
- 1 rkl voita
- 1 plo (0,33 l) Pirkka Parhaat Cidre brut-omenasiideriä
- ¼ tl mustapippuria
- ½ ruukkua lehtipersiljää

**1.** Kumoa simpukat altaaseen ja laske niiden päälle runsaasti kylmää vettä. Hämmennä simpukoita muutaman kerran, jotta hiekka irtoaa ja heitä pois rikkoutuneet simpukat. Harjaa simpukat

juuresharjalla puhtaiksi ja poista parantupsu terävällä veitsellä tai saksilla. Napauta avautuneet simpukat työtasoa vasten ja heitä pois simpukat, jotka eivät sulkeudu.

**2.** Viipaloi pekoni ja valkosipulinkyntset. Kuori päärynä ja leikkaa se noin sentin kuutioiksi.

**3.** Sulata voi laakeassa, kannellisessa kattilassa. Lisää pekoni ja valkosipuli. Paista, kunnes pekoni on hieman ruskistunut. Lisää siideri ja mustapippuri. Anna kiehua kasaan muutaman minuutin ajan.

**4.** Lisää simpukat ja päärynäkuutiot kiehuvaan nesteeseen. Sulje kansi ja höyrytä noin 5 minuuttia, kunnes kuoret avautuvat. Ravistele kattilaa kerran tai pari kypsentämisen aikana. Kypsymisaika riippuu simpukoiden koosta.

**5.** Poista avautumattomat simpukat. Hienonna lehtipersija ja ripottele se simpukoiden joukkoon. Tarjoa simpukat heti vaalean leivän kanssa.

**Simpukat  
tarjotaan  
vaalean leivän  
kanssa, jota  
dippaillaan  
herkulliseen  
liemeen.**

## Blinitaikina

8 kpl, yli 60 min, n. 0,50 €/kpl\*

2½ dl maitoa  
15 g hiivaa  
2 dl tattarijauhoja  
1¼ dl vehnäjäuhoja  
2½ dl olutta  
¼ tl suolaa  
2 kananmunaa

### Paistamiseen

150 g kirkastettua voita

1. Lämmitä maito 37-asteiseksi. Murena hiiva ja liuota se maidon joukkoon. Sekoita puolet jauhoista maidon joukkoon. Sekoita joukkoon myös olut. Peitä kulho kelmulla ja anna juuren hapantua huoneenlämmössä yön yli.
2. Sekoita loput jauhot ja suola taikinaan. Erottele kananmunan keltuaiset ja valkuaiset toisistaan. Sekoita keltuaiset taikinaan.
3. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita varovasti nostellen taikinaan.
4. Paista blinit kirkastetussa voissa tai voi-öljyseoksessa blinipannulla kullankeltaisiksi. Kääntelee blinejä paistamisen aikana muutaman kerran.

**Vinkki!** Voit paistaa pieniä blinejä ohukaispannalla (n. 32 kpl).

## Possutacot

8 kpl, yli 60 min, n. 2,30 €/kpl\*

### Nyhtöpossu

n. 1,5 kg luullista possun lapaa  
1½ tl suolaa  
1 tl mustapippuria  
1 rkl rypsiöljyä  
3 valkosipulinkynttä  
1 rkl korianterinsiemeniä  
1 tlk (230 g) Pirkka Parhaat meksikolaista salsa chilpotle -kastiketta  
n. 4 dl vettä

### Lisäksi

½ (n. 600 g) tuoretta ananasta  
n. ½ rkl rypsiöljyä  
1-2 tuoretta jalapenoa  
½ (30 g) pientä punasipulia  
1 pkt (200 g/8 kpl) Santa Maria Corn & Wheat pieniä tortilloja korianterinlehtiä  
n. ½ dl Pirkka Parhaat meksikolaista



Osta



Pirkka Parhaat meksikolainen salsa chilpotle ja salsa verde 230 g

salsa verde -kastiketta  
(1 tlk (150 g) Pirkka crème fraîche (ranskankerma, 18%))

1. Ota liha jääkaapista noin tunti ennen valmistamista. Kuivaa pinta ja mausta molemmin puolin suolalla ja pippurilla. Litistä kuoritut valkosipulinkyntset veitsen terällä.
2. Ruskista lihat pannulla molemmin puolin. Lisää valkosipulit hetkeksi pannulle. Siirrä liha ja valkosipulit valurautapataan. Lisää salsakastike ja korianterinsiemenet ja sen verran vettä että pinta lähes peittyi.
3. Kypsennä 150-asteisessa uunissa noin 3½ tuntia, kunnes liha on ylikypsää. Peitä pinta, jos se ruskistuu liikaa.
4. Anna lihan jälkikypsäyhetki liemes-

sään. Nosta liha varovasti vuoasta. Poista nahka ja luu.

5. Nyhdä liha kahdella haarukalla ja sekoita joukkoon noin 2 dl lientä.
6. Kuori ananas ja poista kova keski-osa. Leikkaa ananas reiluiksi viipaleiksi. Sivele molemmin puolin öljyä ja paista ananakset (parila)pannalla kauniin ruskeiksi. Leikkaa pienemmiksi paloiksi. Viipaloi jalapeno ja hienonna punasipuli.
7. Lämmitä tortillat. Täytä possulla ja ananaksella. Viimeistele jalapenolla, punasipulilla ja korianterilla. Tarjoa salsa verden ja halutessasi ranskankerman kanssa. Tacoihin riittää noin puolet lihasta. Tarjoa loput toisella aterialla esimerkiksi riisin kanssa.

## Roomalainen peltipizza

4 annosta, yli 60 min, n. 2,80 €/annos\*

7 dl (450 g) puolikarkeita vehnä jauhoja  
1½ tl suolaa  
½ tl Pirkka kuivahiivaa  
3–3½ dl vettä

### Pellin voiteluun

1–2 rkl Pirkka ekstra-neitsytoliiviöljyä

### Täyte

1 rs (340 g) Pirkka Vikkelät kanan ohutleikkeitä  
2 tl Pirkka ekstra-neitsytoliiviöljyä  
1 tl basilikaa  
¾ tl oreganoa  
1 pkt (200 g) Pirkka Parhaat vuohenjuustoa  
1 (100 g) punasipuli  
½ tlk (à 390 g) Pirkka paseerattua tomaattia, yrtti  
¼ tl mustapippuria  
1 dl Naughty BRGR -chilihilloketta  
¼ ps (à 65 g) Pirkka Luomu rucolaa

- Mittaa jauhot, suola ja hiiva kulhoon. Lisää vesi. Sekoita, kunnes taikina alkaa muodostua eikä kulhon pohjalla ole enää jauhoja. Taikinaa ei vaivata tässä vaiheessa enempää.
- Peitä kulho muovikelmulla ja kohota huoneenlämmössä 30 minuuttia.
- Kostuta kädet. Laita toinen käsi taikinan alle ja venytä toisella kädellä taikinaa keskeltä kohti kulhon reunaan. Taita venytetty taikina kulhon keskelle. Käännä kulhoa 90 astetta ja toista. Tee taittelukierros vielä kerran. Peitä kulho ja kohota 30 minuuttia.
- Toista taikinan taittelu vielä 2 kertaa kohottaen 30 minuuttia käsittelyjen välillä. Peitä kulho tiiviisti ja kohota tunnin ajan huoneenlämmössä.
- Laita taikinakulho jääkaappiin vähintään vuorokaudeksi. Ota taikina huoneenlämpöön 2½ tuntia ennen leipomista.
- Voitele puhdas uunipelti öljyllä. Kumoa taikina jauhotetulle pöydälle ja muotoile varovasti suorakaiteen muotoiseksi levyksi. Painele taikinaa kevyesti jauhotetuin sormin aloittaen reunoilta ja siirtyen kohti keskiosaa.
- Nosta taikina voidellulle pellille ja muotoile pellin kokoiseksi levyksi (n. 30 cm × 41 cm). Peitä ja kohota tunnin verran.
- Ota broilerit huoneenlämpöön puoli tuntia ennen valmistamista. Viipaloi broilerit ja ruskista öljyssä pannulla.

Peltipizzan juju on yön yli kohotettava taikina, jota valmistuksen aikana taitellaan ja kohotetaan useita kertoja. Näin pohjasta tulee kuohkeaa.



Osta

Pirkka Parhaat  
vuohenjuusto  
200 g



Pirkka Luomu  
rucola 65 g

- Mausta basilikalla ja oreganolla.
- Viipaloi vuohenjuusto ja punasipuli.
- Esipaista pohjaa 250 asteessa uunin alimmalla tasolla 8–10 minuuttia, kunnes pohja on kullankeltainen ja rapea.
- Ota pizza uunista ja levitä pinnalle paseerattu tomaatti. Lisää broilerit, juusto ja sipuli. Rouhi pinnalle mustapippuria.
- Kypsennä pizzaa uunin keskiosassa 8–9 minuuttia, kunnes täytteet saavat väriä.
- Laita kypsän pizzan pinnalle chilihilloketta ja rucolaa.

## Baked alaska

10 annosta, yli 60 min, n. 0,90 €/annos\*

1 pkt (400 g) Pirkka mud cakea (pakaste)  
1 pkt (1 l) Pirkka vaniljakermajäätelöä  
1 rs (175 g) Pirkka Parhaat suomalaisia vadelmia (pakaste)

### Marenki

3 valkuaista  
2 dl sokeria

- Sulata mutakakku pakkauksen ohjeen mukaan. Vuoraa pyöreäpohjainen kulho

- (Ø 18 cm) tuorekelmulla. Leikkaa jäätelö pieniksi paloiksi. Riko jäiset vadelmat rouheeksi esimerkiksi pakastuspussissa.
- Asettele ½ jäätelöpaloista tiiviisti kulhon pohjalle. Jaa päälle puolet vadelmista. Tee toinen kerros samoin ja asettele loppu jäätelö päällimmäiseksi. Painele jäätelö lusikalla tiiviisti astiaan. Nosta mutakakku ylösalaisin jäätelön päälle ja paina kevyesti. Peitä kulho kelmulla ja laita pakastimeen noin tunniksi.
- Vatkaa sähkövatkaimella valkuaisia ja sokeria pyöreäpohjaisessa teräskulhossa hiljaa poreilevan vesikattilan päällä. Veden ei tarvitse osua kulhon pohjaan. Vatkaa noin 10 minuuttia. Marengista tulee kiiltävää ja paksua. Nosta kulho kattilan päältä ja vatkaa vielä muutama minuutti kylmässä vesihauteessa, jotta marenki jäähtyy.
- Nosta kulho pakastimesta ja kumoa tarjoiluvadille. Poista tuorekelmu.
- Levitä marenki jäätelön päälle ja reunoille. Paahda pintaan kaunis väri kaasupolttimella. Tarjoa heti.

**Vinkki!** Voit paahata marengin myös uunissa 225-asteessa 3–5 minuuttia. Jos paahdat marengin uunissa, valitse paistonkestävä tarjoiluvati.

# Näyttävä uunijäätelö on hurmaava yhdistelmä mutakakkua, vadelmia, jäätelöä ja marenkia.



Pienellä kaasupolttimella eli tohottimella paahdat marengin pintaan kauniin värin. Sitä voit käyttää myös crème brûléeen ja pintapaahdetun lohen valmistuksessa.

**Osta**



**Pirkka  
mud cake 400 g  
pakaste  
(gluteeniton)**