

Yksinkertaisesti parasta

Helppojen herkkujen opas

Kokkeina Antti Vahtera ja Visa Nurmi

Kustantaja: Felix Abba Oy
Valokuvat: Arto Kangas
Taitto: Mainostoimisto Rientola Oy
Painopaikka: Hansaprint
Turku 2001
ISBN: 952-91-3335-9

Sisältö

Esipuhe	6
Tästä on hyvä aloittaa	10
Ave Caesar!.....	20
Abban suurimmat hitit.....	28
Taivaallisia pennejä ynnä muita pastoja	38
Kiinni leivän syrjään.....	46
Valitut kalat	56
Härän merkeissä.....	66
Johdatus kiusauksiin.....	74
Kaiken hyvän päälle	88
Lastenkutsut	98
Hakemisto	106
Hakemisto tuotteittain.....	108
Ruoka-aineiden mittoja	118

Jo helpottaa!

Yleinen käsitys on, että keittiön ammattilaisten, kunnan gourmetistien ja muiden valantehneiden paistinkääntäjien mielestä ainoa oikea tapa valmistaa ruokaa on tehdä kaikki pitkän kaavan mukaan, alusta loppuun saakka. Perunoita ei ehkä tarvitse kuokkia itse pellosta eikä troolata silakoita henkilökohtaisesti, mutta muuten - armottoman tiukka linja!

Edellä mainitut puhdasotsaiset puritaanit ovat luonnollisesti myös parhaansa mukaan ruokkineet tätä käsitystä: ei se vielä mitään, jos leipä syödään otsa hiessä niin kuin vanha kunnan Mooses vaati, syötävän valmistuksen vasta onkin oltava oikein kunnan hikipinkoilua!

Nämä ylevät periaatteet ovat onnistuneet salakuljettamaan kotikeittiöihinkin epämääräisiä syyllisyudentunteita. Syntyykö oikeaa ruokaa, jos helpotan työtäni "kaupan aineilla"?

Myönnetään, että myös me allekirjoittaneet olemme joskus antaneet hurmoshenkisiä lausuntoja oikeaoppisesta ruoanlaitosta: mitä lientä se sellainen muka on, jota ei ole haudutettu vähintään kolmea vuorokautta...?

Saimme hiljattain erinomaisen mielenkiintoisen toimeksiannon: tässä ovat Felix Abban tuotteet. Kokeilkaa ja valmistakaa erilaisia ruokia ja leivonnaisia, joissa käytätte niitä. Kirjoittakaa reseptit.

Toteutuksen aikana koimme lukuisia ahaa-elämyksiä. Ensimmäkin oivalsimme ensimmäisen kerran, kuinka laaja, monikäyttöinen ja laadukas Felix Abban tuotevalikoima on. Toiseksi huomasimme, että ihan kaikkea ei todellakaan tarvitse eikä kannata värkätä itse. Ja kolmanneksi, lopputulokset olivat suorastaan häkellyttävän herkullisia, vaikka itse sanommekin.


Näistä kokemuksista tämä kirja sai myös nimensä – Yksinkertaisesti parasta, Helppojen herkkujen opas. Totta joka sana. Kokeile vaikka!



FELIX

FELIX

FELIX
Borlana
Cereals



Tästä on
hyvä aloittaa

Lusikka-alkupalat



Graavattua lohta, piparjuurta, Kruunumajoneesia.



Tonnikalaa öljyssä, purjoa, majoneesia.



Sinisipukkaa, pestokastiketta, basilikan lehtiä.



Taskurapupasteijaa, katkarapuja.



Keitettyä perunaa, anjovisfileettä.



Lohimajoneesia, kylmäsavulohta.



Kallen Mätitahnaa.



Kruunumajoneesia, Vestan mattjessilliä.

Valkosipulisilakat

1 dl Kruunumajoneesia
1 dl kermaviiliä
2 valkosipulin kynttä
suolaa
mustapippuria
tilliä

Majoneesi-salsasilakat

1 dl Kruunumajoneesia
1 dl Salsaketchuppia
riipaus cayennepippuria

Valkosipuli-basilikasilakat

2 dl Basilika & Valkosipuli
Chilikastiketta
mustapippuria

Öljyiset chilisilakat

1 dl rypsiöljyä
1 dl Chilikastiketta
suolaa
mustapippuria

Graavit silakat

puoli kiloa silakkafileitä
0,5 l vettä
0,5 dl etikkaa
1 rkl suolaa

Irrota silakoista nahka ja laita fileet etikkaliemeen. Anna olla viileässä ainakin kolme, mielellään kuusi tuntia. Valuta fileet lävikössä. Sekoita kastikeainekset. Lisää valutetut silakat ja anna maustua yli yön, jos kestät.



Leikkaa purjo renkaiksi ja huuhtelee hyvin kylmässä vedessä. Valmista Felix Perunamuusi neljälle ohjeen mukaan. Kuumenna voi kattilassa, lisää purjot ja anna kuullottua hetki. Kaada sekaan perunamuusi ja kerma ja anna kiehahtaa. Mausta pipipurilla ja tarkista suola. Sekoita saattaisen tasaiseksi sauvasekoittimella. Jos keitto on vielä paksua, lisää kiehuva vettä sekaan ja sekoita. Voit tarjoillessa lisätä pintaan purjosuikaleita. Erikseen voit tarjoilla vielä vaikka smetanaa.

1 purjo
2 dl kermaa
2 rkl voita
Felix Perunamuusia
valkopippuria
suolaa

Purjoperunasosekeitto



Huuhtelee punajuuret vedessä. Suikaloi punajuuret, porkkana ja kaali hyvin ohuiksi suikaleiksi. Kuullota sipuli ja punajuuret vähässä voissa laakeassa kattilassa. Lisää porkkana ja kaali ja anna hautua muutaman minuutin koko ajan sekoittaen. Lisää vesi ja anna kiehua miedolla lämmöllä 40 minuuttia. Lisää yrtit ja mausteet. Kaada keitto tehosekoittimeen ja anna pyöriä tasaiseksi. Tarjoile ohuiksi suikaleiksi leikattu liha ja smetana erikseen. Smetanan voit lisätä lautaselle keiton sekaan. Keitto on vielä parempaa, jos teet sen jo edellisenä päivänä!

8 etikkapunajuurta
puolikas pieni valkokaali
1 porkkana
1 silputtu sipuli
1,5 l vettä
1 murskattu valkosipulin kynsi
1 rkl rakuunaa
1 dl silputtua persiljaa
mustapippuria myllystä
suolaa

2 dl smetanaa
keitettyä häränlihaa tai
suolalihaa suikaleina

Borssikeitto



Sekoita majoneesi, tonnikalapasteija, ruokakerma, anjovis ja sitruunan mehu teho- tai sauvasekoittimella tasaiseksi tahnaksi. Mausta tahna pippurilla ja levitä sitä lautaselle runsaasti. Nostele päälle kalkkuna- viipaleita ja lisää rucolaa, kaprista, parmesaanilastuja ja mustapippuria myllystä.

Vitello tonnato kalkkunasta

1 dl kevytmajoneesia
puoli tuubia
tonnikalapasteijaa
1 dl ruokakermaa
3 anjovisfileetä
puolikkaan sitruunan mehu
mustapippuria
150 g kevyesti
palvattua kalkkunan
fileetä ohuina siivuina
rucola-salaattia
0,5 dl kaprista
parmesaanijuustolastuja
oliiviöljyä



Suolakurkkua & hunajaa

Leikkaa suolakurkut lohkoiksi ja kasta juoksevaan hunajaan. Makea ja suolainen kohtaavat. Yöruokaa.





Ave Caesar!

Sekoita salaattikastike, sinappi, silputtu sipuli ja anjovis. Tarkista maku. Sekoita kastike juuri ennen tarjoilua revityn salaatin kanssa. Lisää tomaatit, leipäkuutiot ja anjovisfileitä. Rouhi pintaan vielä mustapippuria ja veistele parmesaanilastuja.

Caesarsalaatti

Kastike:
2 dl Felixin Perinteistä
salaattikastiketta
1 rkl Dijon-sinappia
5 anjovisfileitä

sidesalaattia
parmesaanijuustolastuja
anjovisfileitä
voissa paahdettuja
leipäkuutioita
1 rasia kirsikka-
tomaatteja
mustapippuria
myllystä

Halkaise avokatot, poista kivi, kuori ja leikkaa lohkoiksi. Ryöppää tomaatit kuumassa vedessä nopeasti ja jäähdytä kylmässä vedessä. Poista kuori. Kaada simpukoista vesi. Pyörittele kaikki aineet keskenään kastikkeessa ja mausta pippurilla. Asettele kauniisti lautasille. Vuole päälle perunankuorimaveitsellä parmesaanista lastuja ja koristele silputulla basilikalla.

Avokado-simpukkasalaatti

1 purkki Abban simpukoita vedessä
2 avokadoa
1 rasia kirsikkatomaatteja
parmesaania
tuoretta basilikaa silputtuna
mustapippuria
Felixin Italiaista
salaattikastiketta



Sekoita kaikki taikinan aineet keskenään ja lisää Vichy. Mausta pippurilla ja tarkista suola.

Tee peperonien kylkeen veitsellä pieni viilto, jotta liemi valuu pois. Kuivaa vielä paperilla hyvin. Kasta peperonet taikinaan ja nosta kuumaan öljyyn ja friteeraa rapeiksi. Tarjoile Felixin Perinteisellä salaattikastikkeella maustetun raikkaan salaatin kanssa.

Frityyritaikina:
1 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
0,5 dl leivinjauhetta
1,5 dl Vichy
mustapippuria
rypsiöljyä
friteeraukseen

Friteeratut peperonet ja rapeaa salaattia



Keitä kananmunia 6-8 minuuttia ja jäähdytä ne kylmässä vedessä. Kuori munat ja puolita tai leikkaa kuuteen lohkokoon. Viipaloi keitetyt perunat. Keitä tuoret pavut kypsiksi, kaada vesi pois ja jäähdytä juoksevassa, kylmässä vedessä. Puolita tomaatit, kaada anjoviksista liemi ja tonnikalasta öljy pois. Nostele kaikki ainekset lautasille kauniisti kastiketta kerrosten väleihin lisäten ja vielä pinnalle pirskotellen. Pyöräytä pinnalle pippuria myllystä.

16 pientä kiinteää perunaa (varhaisperunaa, sitten kun saa)

4 kananmunaa

1 purkki anjovisfileitä

1 purkki tonnikalaa öljyssä

vihreitä papuja

pieniä kirsikka- tai

luumutomaatteja

rooman- tai rapeaa salaattia

Felix Sinappista

salaattikastiketta

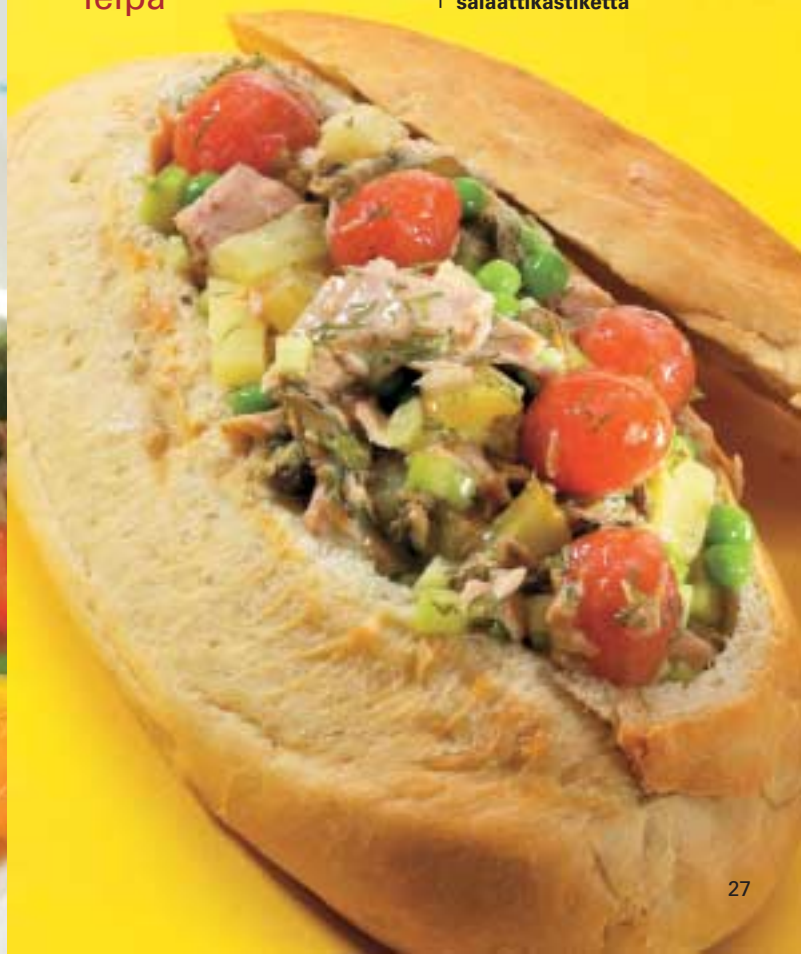
mustapippuria

Nizzalainen salaatti



Leikkaa leivän kansi pois. Koverra leivän sisus ja leikkaa puolet pieniksi kuutioiksi. Paahda leipäkuutiot teflonpannalla rapeiksi. Viipaloi sienet, suikaloi kuorittu omena, valuta tonnikala ja kaltaa tomaatit (kasta kiehuvasa vedessä, jäähdytä ja kuori). Sekoita kaikki aineet keskenään (myös leipäkuutiot), lisää kastike ja tarkista maku. Kaada täyte leivän sisään. Nosta kansi päälle ja anna mehustua jääkaapissa noin puoli tuntia.

Täytetty ranskanleipä



1 vaalea vuokaleipä tai ranskanleipä

1 prk Abban simpukoita vedessä

1 prk tonnikalaa vedessä

100 g tuoreita herkkusieniä

1 omena (Granny Smith)

50 g vihreitä herneitä

100 g kirsikkatomaatteja

1 rkl silputtua ruohosipulia

1 rkl silputtua tilliä

2 valkosipulin kynttä

Kastike:

runsaasti Felixin Perinteistä salaattikastiketta



Abban
suurimmat hitit

Silliä oman maun mukaan

Matjessilli on mainio pohja rakentaa kaikenlaisia omia silliherkkuja. Sillifilee voi olla niitä tehtäessä yhtälailla kokonainen kuin paloinakin. Hyvä pohja on perusmatjeksien lisäksi tillisilli. Kaikissa vaihtoehdoissa huuhto fileet ensin kylmällä vedellä ja kuivaa huolella. Mitä tahnassa silliin yhdistätkin, herkkua tulee... Tässä muutamia vinkkejä:

Chilisilli

200 g sillifileetä
7–8 peperonea
2 dl Chilikastiketta
mustapippuria

Tomaattisilli

200 g sillifileetä
1 dl ketchuppia
1 dl Salsaketchuppia
mustapippuria

Majoneesisilli

200 g sillifileetä
1 purjo siivutettuna
2 dl majoneesia
mustapippuria
suolaa tarvittaessa

Sillisalaatti

200 g sillifileetä
1 iso silputtu sipuli
1 nippu ruohosipulia
tai sipulinvarsia
2–3 keitettyä perunaa
kuutioituna
2 dl Kruunumajoneesia
1 rkl Dijon-sinappia
mustapippuria
suolaa tarvittaessa

Viipaloi silli ja asettele kaikki raaka-aineet ryhminä lautaselle. Sekoita majoneesi, smetana ja sinappi notkeaksi kastikkeeksi. Kaada kastiketta päälle ja mausta pippurilla. Voit vielä lisätä halutessasi pinnalle silputtua tilliä ja ruohosipulia.

2 matjessillifileetä tai purkki Vesta matjessilliä
4 keitettyä kananmunaa
3 punajuurta kuutioina
3 suolakurkkua kuutioina
2 silputtua sipulia
2 rkl kaprista
2 dl Kruunumajoneesia
1 dl smetanaa
1 rkl Dijon-sinappia
mustapippuria

Silli à la russe



Huuhtele sillit hyvin kylmässä vedessä ja kuivaa paperilla. Kuori perunat ja leikkaa viipaleiksi. Leikkaa kananmunat, tomaatit ja sipuli viipaleiksi. Tee neljä 30x30 cm kokoista voipaperiarkkia ja nosta raaka-aineet kerkossittain paperin keskelle. Lisää pinnalle vielä silputtu tilli, voi ja mausta pippurilla. Taita voipaperin reunat tiiviisti yhteen joka puolelta. Kuumenna pinnoitettu pannu, lisää nokare voita, nosta voipaperinyytit pannulle ja paahda kuumiksi. Nauti kylmän oluen kera.

8 keitettyä perunaa
4 matjessillifileetä (Vesta silli käy myös erinomaisesti)
4 keitettyä kananmunaa
4 tomaattia
4 sipulia
4 rkl voita
runsaasti tilliä
mustapippuria
voipaperia

Silliä paperissa





Silliä smetanakastikkeessa

Huuhtele sillifileet hyvin kylmällä juoksevalla vedellä ja kuivaa talouspaperilla. Pyöräytä sillifileet korppujauhoissa, kuumenna pinnoitettu pannu, lisää ruokalusikallinen voita ja paista fileet pinnaltaan rapeiksi. Lisää kerma, smetana ja sinappi. Anna kiehahtaa. Tarjoile Felix Perunamuusin kera.

4 matjessillifileetä
1 dl korppujauhoja
1 prk smetanaa
2 dl kermaa
1 rkl Dijon-sinappia
mustapippuria

Leikkaa vedessä huuhdotut, kuivatut sillifileet tai palat silpuksi. Lisää sekaan korppujauhot, keltaiset yksitellen ja kerma pienissä erissä koko ajan sekoittaen. Mausta pippurilla. Tee massasta pieniä pihvejä ja kasta pihvin molemmat puolet jauhettuun tuoreeseen leipään. Paista voissa pikkupihvejä lettupannulla tai pinnoitetulla pannulla isompia pihvejä. Tarjoile Felix Perunamuusin, paistetun sipulin, suolakurkun ja punajuuren kanssa.

400 g matjessillifileetä,
kokonaisina tai paloina
4 kananmunan keltaista
2 dl kermaa
1 dl korppujauhoja
5 raastettua paahtoleivän
viipaletta
mustapippuria

Silli Wallenberg





Kuori ja viipaloi perunat. Huuhtelee sillit kylmässä vedessä. Silppua sipuli ja kuulota kevyesti pannulla. Voitele vuoka. Levitä sipulisilppu vuoaan pohjalle. Lado sen päälle perunaviipaleita, sitten silliä ja taas perunaa. Mausta pippurilla. Kaada päälle kerma niin, että kerrokset lähes peittyvät. Jatka tarvittaessa maidolla. Paista 200-asteisessä uunissa 45–60 minuuttia. Jos paistos tummuu pinnaltaan liikaa, peitä foliolla.

10–15 suurta jauhoista perunaa
200 g matjessilliä kokonaisina fileinä tai paloina
2 keltasipulia
4 dl kermaa
mustapippuria

Sillipaistos

Kaaviloi valmis voitaikina melko ohueksi levyksi (mitoiltaan 25x40 cm). Lisää taikinan keskelle puolet riisistä 10x25 cm:n alalle. Viipaloi kananmunat ja lado riisiin päälle. Lisää silputtu tilli ja viipaloidut silfileet päälle. Peitä lopulla riisillä ja kaada voisula tasaisesti päälle. Mausta pippurilla. Voitele levyn reunat kananmunalla ja taita reunat tiiviisti yhteen. Muotoile piiraasta tiivis pitko ja taita sauma alle. Nosta piiras leivinpaperille uunipellille ja voitele kananmunalla. Paista 200-asteisessä uunissa noin 25 minuuttia.

Sillipiiras

250 g voitaikinaa
4 matjessilfileettä
4 keitettyä kananmunaa
3 dl keitettyä pitkää riisiä runsaasti tilliä
50 g voisulaa
voiteluun 1 kananmuna





Taivaallisia pennejä
ynnä muita pastoja

Kuullota sipulit kattilassa tilkassa öljyä. Lisää joukkoon tomaattimurska, tomaattipyre ja valutettu tonnikala. Anna kiehahtaa. Huuhtaise anjovikset kylmällä vedellä ja silpua ne, samoin kaprikset. Lisää kastikkeeseen. Mausta cayennepippurilla, mustapippurilla ja tarkista suola. Viimeistele basilikalla ja parmesaanilla.

Tomaattinen tonnikalapasta

400 g tagliatellea
2 silputtua sipulia
2 murskattua valkosipulin kynttä
1 purkki tomaattimurskaa
1 dl tomaattipyreetä
1 purkki tonnikalaa öljyssä
2 rkl silputtua kaprista
3–4 anjovisfileetä
1 dl silputtua basilikaa
riippaus cayennepippuria
mustapippuria
suolaa
parmesaanijuustoraastetta



Ryöppää pasta pehmeäksi. Jäähdytä kylmässä vedessä, valuta vesi pois. Sekoita salsasalaatti, ketchupi ja öljy pastaan. Lisää mozzarella ja tomaatit. Viimeistele rucolalla ja pippurilla.

1 rasia (200 g) tuorepasta, vaikkapa farfallea
1 rasia kirsikkatomaatteja
100 g mozzarellaa vedessä, mielellään buffalaa
rucolaa
1 dl Felixin Salsasalaattia
1 dl ketchuppia
0,5 dl öljyä
mustapippuria

Chilinen kylmä pastasalaatti



Silppua purjo pieneksi ja kuullota öljytilkassa. Lisää kerma ja anna kiehahtaa. Lisää haarukalla murskattu tonnikala sekaan. Anna kiehahtaa kuumaksi. Mausta pippurilla ja suolalla. Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan. Sekoita kastike pastaan ja tarjoile. Ripottele päälle raastettua parmesaania.

1 prk tonnikalaa vedessä
2 dl kermaa
1 pieni purjo suolaa
mustapippuria
parmesaania

400 g tagliatelle-pastaa

Kermainen tonnikalapasta



Kaada simpukoista liemi ja kuivaa hyvin. Kiehauta kerma ja sinappi. Lisää simpukat, ranskankerma ja mausta pippurilla. Tarkista suola. Keitä spagetti ohjeen mukaan, valuta vesi hyvin ja sekoita simpukkakastikkeen kanssa. Annostele lautaselle kauniiksi keoksi ja lisää päälle parmesaanijuustoraastetta.

400 g spagettia
2 purkkia Abban simpukoita vedessä
2 dl ranskankermaa
4 rkl dl smetanaa
2 rkl Dijon-sinappia
mustapippuria
parmesaanijuustoraastetta

Simpukkapasta



Kuullota silputtu sipuli kattilassa vähässä öljyssä. Lisää sekaan leikatut peperonet, chilikastike, mausteet ja kuumenna. Keitä pasta ohjeen mukaisesti ja valuta vesi. Sekoita pasta kastikkeen kanssa ja raasta päälle runsaasti parmesaanijuustoa.

400 g pennepastaa
2 silputtua sipulia
12 peperonea
3 dl Felix Basilika & Valkosipuli Chilikastiketta
5–6 tippaa Tabascoa
mustapippuria
parmesaania

Tulista pennepastaa



Kuumenna maito kiehuvaaksi. Sulata voi kasarissa. Lisää jauhot. Anna kiehtaata pari minuuttia sekoittaen, varoen ettei ruskistu. Lisää kuumenttua maitoa pikkuhiljaa koko ajan sekoittaen ja anna kiehua pari minuuttia. Älä unohda sekoittamista, tämä kastike palaa nopeasti pohjaan. Mausta suolalla.

Voitele vuoka. Silppua purjo ja kuullota se kasarissa. Valuta tonnikalasta öljy ja lisää sekaan. Anna seoksen kuumentua ja mausta. Levitä bechamelkastiketta pohjalle, sitten kerros lasagnelevyjä, tonnikalatahnaa, kastiketta, lasagnelevyjä jne. Päällimmäiseksi bechamelkastiketta ja raastettua mozzarellaa tai kermajuustoa. Paista 175-asteisessä uunissa n. 40 minuuttia. Jos olet käyttänyt tuorepastaa 20 minuuttia riittää. Anna vetäytyä ja tarjoile raikkaan salaatin kanssa.

Valmista ensin bechamel-kastike:

60 g voita
60 g vehnä jauhoja
1 l kulutusmaitoa
suolaa

400 g lasagnelevyjä,
mielellään tuoreita
2 prk tonnikalaa öljyssä
1 purjo
suolaa
mustapippuria myllystä

Tonnikala-lasagne





Kiinni leivän syrjään

Voileipäkeksejä



Salsasalaattia ja pala peperonea.



Pestossa pyöritetyt sinisimpukat.



Kruunumajoneesia ja kuorittuja katkarapuja.



Kallen Mätitahnaa ja anjovisfilee.



Lusikallinen Lohimajoneesia, keitetyn perunan viipale ja pala Vesta matjessillia.



UltraLight Kevytmajoneesia, ohuen ohutta kalkkunan fileetä ja purjoa.



Tonnikalaa vedessä, tilliä, UltraLight Kevytmajoneesia ja päällä silputtua sipulia.



Chilikastikkeella ohennettua Salsasalaattia ja pepperonin siivu.



Kruunumajoneesia, kananmunan viipale ja anjovisfilee.



Lohimajoneesia ja merilohta joko graavina tai kylmäsavustettuna.



Savustettua poronpaistia, piparjuurella maustettua Kruunumajoneesia, sipulia, mustapippuria ja punasipulia renkaina.



Pieneksi silputtua purjoa, Tonnikalapasteijaa, pala Vestan tillisillia ja purjorenkaita.

Lämpimiä voileipiä

Voitele paahtoleivän siivut. Asettele ainekset leivälle. Ripottele reilu kerros mozzarella- tai Turunmaa-juustoraastetta päälle. Grillaa 200-asteisessa uunissa, kunnes juusto on sulanut kauniin ruskeaksi.



Anjovista, kurkkusalaattia, sipulia.



Salsasalaattia, peperonea, pepperonin siivuja.



Lohipasteijaa, katkarapuja.



Sinisimpukoita vedessä, pestokastiketta.



Sinappikurkkusalaattia, kinkkusiivuja, chilikastiketta.



Tonnikalapasteijaa tai tonnikalaa vedessä, tillisilppua, kurkkusalaattia, tomaattia.

Laihduttajan näkkärit hapankorpusta



Tonnikalaa vedessä, ketchuppia, mustapippuria.



Kylmäsavustettua poroa, piparjuuritahnaa.



Voileipäkurkkua, anjovisfileitä.



Kurkkusalaattia, ohutta kalkkunafileettä.

Paista sipulit kevyesti voissa kullan keltaisiksi ja jäähdytä. Sekoita sipulit, jauheliha ja mausteet keskenään. Lisää sekaan kerma ja lopuksi kananmunat sekoittaen tasaiseksi taikinaksi. Mausta pippurilla ja suolalla. Tee taikinasta neljä pihviä ja paista pinnoitetulla pannulla. Nosta juustosiivut kuumien pihvien päälle ja anna kevyesti sulaa. Paahda tai pariloi hampurilaisleivät ja kokoa hampurilaiset. Laita väliin reilusti ketchuppia ja American Dressingiä.

Hampurilainen



Pihvit:

400 g naudan jauhelihaa
2 kananmunaa
2 silputtua sipulia
1 dl kermaa
mustapippuria
suolaa

4 hampurilaisleipää
2 tomaattia
4 kermajuuston viipaletta
salaatinlehtiä
tomaattiketchuppia
runsaasti American Dressing -hampurilaiskastiketta

Hot dog

Hot dog -sämpylöitä
nakkeja

Kuumenna mikrossa.

Ketchuppia, sinappikurkkusalaattia.
Ketchuppia, American Dressingiä.
Ketchuppia, Voileipäpikkelsiä.
Ketchuppia, Amerikan kurkkusalaattia.





Valitut kalat

Grillattu anjovislohi

Leikkaa veitsellä lohifileeseen viiltoja noin sentin välein lähes nahkaan asti. Nosta kala voideltuun uunivuokaan. Painele anjovisfileitä viiltoihin ja rouhi pintaan pippuria myllystä. Sivele ketchuppia fileen pinnalle ja ripottele juustoraastetta päälle. Grillaa 220-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

**n. 800 g ruodotonta
merilohi- tai
kirjolohifileetä
1 purkki anjovisfileitä
tomaattiketchuppia
mozzarella-
juustoraastetta
mustapippuria**



Leikkaa kuhasta selkärudot pienellä pitkittäisellä viillolla. Mausta kala vatsapuolelta suolalla ja pippurilla. Nosta fileet voidellulle uunipellille ja levitä selkäpuolille pehmeää voita. Grillaa 225-asteisessa uunissa 7–8 minuuttia. Sekoita revitty salaatti, tomaatit ja Talon salaattikastike keskenään. Annostelee lautasille ja nosta vähän jäähtyneet kuhafileet päälle. Leikkaa perunankuorimaveitsellä parmesaanilastuja päälle.

4 pientä kuhafileetä suolaa
mustapippuria myllystä
50 g pehmeää voita
2 pussia rapeaa salaattia
1 rasia kirsikkatomaatteja
parmesaania
Felix Talon salaattikastiketta

Grillattua kuhaa ja salaattia



Keitä perunat kuorineen suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Anna jäähtyä ja kuori ne. Leikkaa perunat viipaleiksi ja sipulit ohuiksi renkaiksi. Lado perunat ja sipulirenkaat kerroksittain ja pursota väleihin Lohimajoneesia. Lisää väleihin ja pinnalle suolaa ja pippuria. Tarjoile paistetun kalan tai vaikkapa anjovislohen kanssa.

1 tuubi Lohimajoneesia
16–20 pientä perunaa,
esim. Siikli tai Nicola
4 pientä keltasipulia
mustapippuria
suolaa

Perunasalaatti Lohimajoneesista



Silppua sipulit. Kuullota ne paistinpannussa voissa kullankeltaiseksi ja levitä voideltuun reunalliseen uunikasariin. Levitä silakkafileet työlaudalle vatsa ylöspäin. Mausta pippurilla ja laita jokaisen fileen päälle puoliksi leikattu anjovisfilee. Rullaa silakat ja nosta sipuleiden päälle uunikasariin vieriviereen. Kaada kerma silakoiden päälle ja paista 200-asteisessa uunissa 25–30 minuuttia. Tarjoile Felix Perunamuusin kanssa.

800 g silakkafileitä
2 purkkia anjovisfileitä
2 sipulia
1 rkl voita
4 dl kermaa
mustapippuria

Uunikermasilakat



Poista veitsellä pituussuuntaan leikatun haukifileistä keskikiikot pois. Mausta fileet pippurilla. Sekoita öljy ja barbequekastike keskenään ja kaada haukifileiden päälle. Anna maustua muutama tunti kylmässä. Pariloi pannulla tai 220-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia, välillä käännellen ja kastiketta pintaan sivellen. Herkuttele heti.

1 kg ruodotonta haukifileetä
2 dl Felix Barbequekastiketta
0,5 dl rypsiöljyä
mustapippuria

Grillattu barbequehauki





Punajuuripyttis ja grillattua kuhaa

Huuhtelee punajuuret ja suolakurkut kylmässä juoksevassa vedessä. Kuivaa ja kuutioi ne sormenpään kokoisiksi. Silppua sipuli ja kuullota pannulla. Lisää pilkotut punajuuret ja kurkut. Anna lämmetä. Sekoita majoneesi ja sinappi keskenään. Mausta kalat vatsapuolelta suolalla ja pippurilla. Nosta fileet voidellulle uunipellille ja levitä selkäpuolille pehmeää voita. Grillaa 225-asteisessa uunissa 7–8 minuuttia. Annos-tele pyttis lautasille ja asettele kuhafileet päälle. Pyöräytä lusikallinen sinappimajoneesia päälle ja viimeistele pippurilla.

4 ruodotonta kuhafileetä
50 g voita
200 g etikkapunajuurta
100 g suolakurkkua
2 keltasipulia
1 dl Kruunumajoneesia
1 rkl Dijon-sinappia,
miellään karkeaa
mustapippuria



Härän
merkeissä

Perunasalaattia ja entrecôtea

Keitä perunat kuorineen. Anna jäähtyä. Kuori ja viipaloi perunat sekä sipulit. Viipaloi suolakurkut ja hienonna puolet kapriksista. Sekoita majoneesi ja sinappi keskenään. Nosta lautaselle kaksi lusikallista majoneesia ja tasoita. Lisää päälle osa sipulirenkaista ja puolet kapriksista. Lado viipaloidut perunat ja suolakurkkukuutiot päälle lomittain. Lisää loput sipulirenkaat, kaprikset ja pursota loppu majoneesi keskelle. Rouhi pinnalle pippureita ja Maldon-suolaa. Tarjoile entrecôten kanssa.

Sekoita öljy ja barbequekastike keskenään ja sivele pihveille. Grillaa tai pariloi kuumalla pannulla pari minuuttia molemmin puolin. Anna vetäytyä ja tarjoile.

12 kiinteää perunaa
3 punasipulia
4 suolakurkkua
1 dl kaprista
3 dl Kruunumajoneesia
2 rkl Dijon-sinappia
musta- ja valkopippuria
myllystä
Maldon-suolaa

4 kpl 200 g:n entrecôtea
1 dl Felix Barbeque
-maustekastiketta
1 rkl öljyä
mustapippuria



Leikkaa filee ohuiksi pihveiksi. Nosta lihat teräskulhoon, kaada sekaan barbequekastike ja öljy ja sekoita hyvin. Mausta vielä pippurilla. Anna lihojen maustua muutaman tunnin ajan ennen valmistusta. Työnnä lihat vartaisiin viuhkaksi ja pariloit tai grilla. Muista liottaa puiset varrastikut hyvin vedessä, näin ne grillattaessa avotulella eivät pala.

800 g kalvoista puhdistettua naudan tai porsaan ulkofileetä
2 dl Felix Barbeque -maustekastiketta
0,5 dl öljyä
mustapippuria
varrastikkuja

Barbeque-lihavartaat



Kuullota suikaloitu liha valurautapannussa, lisää sipuli ja anna rustua. Lisää tomaattimurska, chilikastike ja 2 dl vettä. Anna kiehua miedolla lämmöllä kannen alla 30 minuuttia. Lisää pavut, mausteet ja jatka hauduttamista kannen alla vielä noin 30 minuuttia, kunnes liha pehmenee. Tarjoile perunamuhennoksen tai riisin kanssa.

800 g kalvotonta naudan tai porsaan ulkofileetä
1 purkki valkoisia papuja tomaattikastikkeessa
1 purkki tomaattimurskaa
1 pullo Basilika & Valkosipuli Chilikastiketta
2 silputtua sipulia
mustapippuria
riipaus cayennepippuria
rypsiöljyä paistamiseen

Tomaattinen lihapata



Lihapata stroganoff

Leikkaa liha suikaleiksi. Silppua sipulit ja kuullota kattilassa voin kanssa. Ruskista lihat paistinpannalla tomaattipyreen kanssa ja lisää kattilaan sipuleiden sekaan. Lisää vehnä jauho, sekoita ja kaada kurkkuliemi päälle. Anna padan hautua miedolla lämmöllä kunnes lihat ovat kypsiä. Lisää kuutoidut suolakurkut ja anna hautua vielä hetken. Lisää lopuksi smetana, mustapippuria ja tarkista suola. Tarjoile yrttiperunamuhennoksen tai puristetun perunalumen kanssa.

800 g naudan sisäpaistia (kalvoista puhdistettua)
4 suolakurkkua
2 sipulia
2 rkl tomaattipyreetä
1 rkl voita
1 rkl vehnä jauhoja
5 dl suolakurkunlientä
2 dl smetanaa
mustapippuria

Yrttivoi

Sekoita voi ja yrtit monitoimikoneessa tasaisen vihreäksi. Mausta yrttivoilla Felix Perunamuusi.

100 g suolatonta voita
1 dl tuoretta basilikaa
1 dl silputtua tuoretta persiljää





Johdatus kiusauksiin

Sekoita kaikki ainekset kylminä keskenään. Asettele lautaselle tai leivälle pihvin muotoon. Tarjoile suolakurkun ja punajuuren kera.

Tartarpihvi

250 g jauhettua naudan paistia tai fileettä
1 dl Kruunumajoneesia
1 silputtu sipuli
2 rkl silputtua kaprista
1 dl silputtua suolakurkkua
1 rkl Dijon-sinappia
1 rkl Chilikastiketta



Valmista sähkövatkaimella samet-
tinen Felix-muusi lisäämällä notkea
voi. Mausta suolalla ja pippurilla.
Jos muusi tuntuu kovalta, lisää voi-
ta. Nosta muusi voideltuun uuni-
vuokaan.

Kaada simpukoista vesi pois ja kui-
vaa hyvin. Lisää simpukat vuokaan
muusin päälle ja ripottele juusto-
raaste päälle. Paista 220-asteisessa
uunissa noin 15 minuuttia.

**Felix Perunamuusia neljälle
ohjeen mukaan
100 g voita
valkopippuria myllystä ja
suolaa**

**1 purkki Abban simpukoita
vedessä
1 dl raastettua mozzarella-
juustoa**

Sinisimpukka- perunamuusipaistos



Ota pari jauhoista uuniperunaa (esi-
merkiksi Rosamunda) ateriointisijaa
kohti, pese huolella, kääri alumiini-
folioon ja sujauta 200-asteiseen uuni-
in vajaan tunniksi. Anna jäähtyä
vähän tai vaikka kokonaankin; peru-
nat voi tehdä viittä vaille valmiiksi
jo etukäteen. Ota folio pois, halkaise
peruna kahtia, koverra kupiksi niin,
että seiniä jää kauttaaltaan 5-10 mm.
Lusikallinen majoneesia pohjalle ja
päälle täytettä. Majoneesin voit va-
lita kalorien mukaan; Ultra Lightista
Kruunuun.

Levitä täytteen päälle reilusti juus-
toraastetta ja paista 200-asteisessa
uunissa kunnes juusto on kauniin
ruskeaa.

Potato skins



Täytteitä

**Kinkkua, sinappi-
kurkkusalaattia, ma-
joneesia.**

**Katkarapuja, tilliä, ma-
joneesia.**

**Sinisimpukoita, ruo-
hosipulia, majoneesia.**

**Savuporoa, kurkkusa-
laattia, majoneesia.**

**Tonnikalaa öljyssä, sal-
saketchuppiä, majonee-
sia.**

Tillisilliä, majoneesia.

**Anjovisfileitä, mäti-
tahnaa, majoneesia.**

**Suolakurkkua, peperonea,
sipulisilppua, ma-
joneesia.**

Vorsmack

Leikkaa lihat isoiksi kuutioiksi. Laita lihat, häränhännät ja kuoritut, viipaloidut sipulit voideltuun uunivuokaan ja paista 220-asteisessa uunissa kauniin ruskeaksi. Nostele lihat ja sipulit pois. Lisää tomaattipyree, jatka häränhännien kypsennystä 160-asteisessa uunissa, kunnes lihat irtoavat luista. Poista häränhännistä lihat ja lisää noin 2–3 litraa vettä vuokaan luiden päälle ja anna kiehua 220-asteisessä uunissa noin puoli tuntia. Siivilöi liemi. Jauha lihat, sipulit, sillit ja anjovikset lihamyllyllä. Nosta jauhettu seos valurautapataan tai paksupohjaiseen kattilaan, lisää lientä ja kuoritut, murskatut valkosipulin kynnet. Anna seoksen kiehua miedolla lämmöllä välillä sekoittaen ja lientä lisäten noin 4–5 tuntia. Vorsmackin pitää valmiina olla samettisen kiinteää. Mausta pippureilla ja tarkista suola. Tarjoile punajuuren, suolakurkun, sipulin, smetanana ja Felix Perunamuhennoksen kanssa.

2 kg luutonta lampaanlihaa (niskaa tai lapaa)
250 g naudanpaistia
1 kg häränhättiä
3 rkl tomaattipyrettä
300 g matjessillifileetä
100 g anjovista
6 keltasipulia
6–8 valkosipulin kynttä
mustapippuria
riipaus cayennepippuria
vettä



Quesadillas

6 vehnätortillaa

Tarvitset kaksi tortillaa aina yhteen quesadillakseen. Levitä kastike tortillojen sisäpinnoille. Asettele täyte väliin ja laita tortillat vastakkain. Lämmitä pinoitetulla rasvattomalla pannulla molemmin puolin rapeaksi. Älä polta. Tässä vain muutamia esimerkkejä täytteistä. Kokeile myös tonnikalaa, tomaattia ja basilikaa, anjovista ja mozzarellajuustoa...



Salsaketchuppia, pepperonimakkaraa siivuina, peperoneja, mozzarellajuustoa.



Ketchuppia, anjovisfileitä, mozzarellajuustoa.



Felix Salsalaattia, miedosti palvattua kinkkua tai kalkkunan viipaleita, Aura Gold Sinihomejuustoa.



20 jauhoista perunaa
2 purkkia anjovisfileitä
3 sipulia
6 dl kermaa
mustapippuria

Janssonin kiusaus

Suikaloi kuoritut perunat tikuiksi, huuhto vedessä ja kuivaa hyvin. Silppua sipuli ja ruskista kevyesti paistinpannalla. Lado kaksi kolmasosaa perunoista voideltuun uunikasariin tiukasti. Lisää sipulit perunoiden päälle tasaisesti ja liemestä nostetut anjovisfileet sipuleiden päälle vieri viereen. Mausta pippurilla ja painele loput perunat päälle. Kaada puolet kermasta vuokaan ja nosta 200-asteiseen uuniin 25 minuutiksi. Lisää loppu kerma ja jatka kypsennystä 170-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia. Peitä pinta tarvittaessa foliolla, jos se ruskistuu liikaa. Tarjoile suolakurkun ja punajuuren kera.



Pekoni- anjovispaistos

20 jauhoista perunaa
1 purkki anjovista
200 g pekonia
1 silputtu sipuli
mustapippuria
4 dl kermaa

Viipaloi perunat ja lado vinottain voideltuun reunalliseen uunikasariin. Siivuta sipuli. Painele sipulit ja anjovikset perunoiden väliin. Mausta pippurilla ja kaada kerma tasaisesti päälle. Paista pekoni-viipaleet rapeiksi ja siivilöi rasva pois. Lado pekoni perunoiden päälle ja peitä vuoka foliolla. Paista 200-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia, kunnes paistos on kypsä. Tarjoile suolakurkun ja punajuuren kanssa.



Sekoita kaikki aineet keskenään ja lisää vichy. Mausta pippurilla, älä käytä suolaa kun friteeraat anjoviksia. Kasta talouspaperilla kuivatut fritattavat ainekset frityyri-
taikinaan ja friteeraa rapeiksi kuumassa öljyssä.

Frityyriaikina:
1 dl vehnä jauhoja
1 dl perunajauhoja
0,5 dl leivinjauhetta
1,5 dl vichyä
mustapippuria
rypsiöljyä friteeraukseen

Frittianjovikset, -katkaravut ja -simpukat

Dippikastikkeet

5 rkl Kruunumajoneesia
1 rkl Dijon-sinappia
mustapippuria

1 dl Salsasalaattia
1 dl ketchuppia
1 silputtu salottisipuli
0,5 dl maissi- tai muuta
hyvää öljyä
0,5 rkl chilijauhetta
mustapippuria

5 rkl Kruunumajoneesia
1-2 murskattua
valkosipulin kynttä
mustapippuria

5 rkl Kruunumajoneesia
1 silputtu anjovisfilee
pieni suolakurkku
kuutioina
1 murskattu
valkosipulin kynttä
mustapippuria

Roca
Perhealan 1001

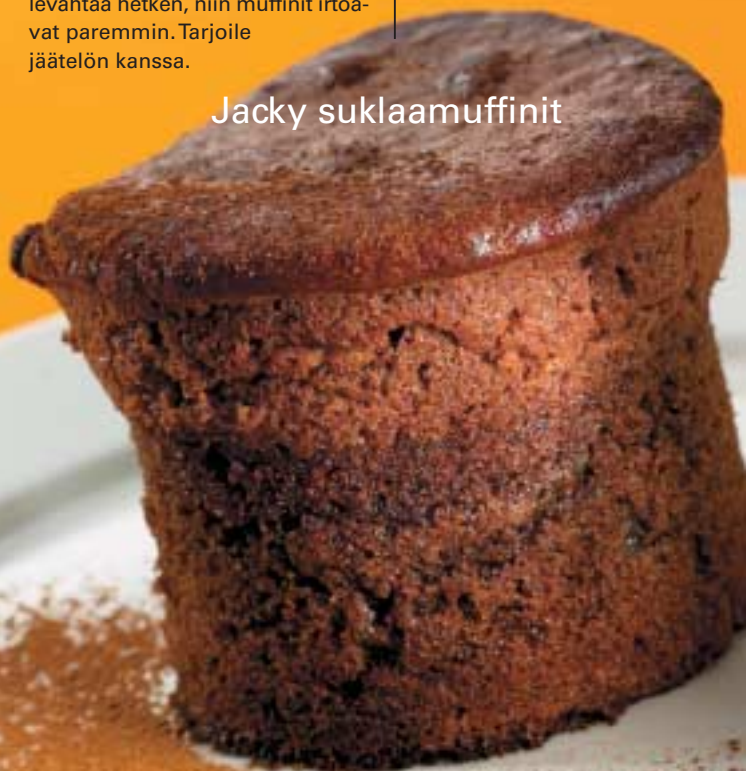
Kaiken
hyvän päälle



Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri kuohkeaksi. Kaada suklaavanukas ohuena nauhana vaahtoon ja sekoita varovasti tasaiseksi. Lisää siivilöidyt ja keskenään sekoitetut jauhot, leivinjauhe ja kaakaojauhe suklaavaahtoon. Sekoita munat yksitellen massaan. Nostele massa muffinivuokiin. Voit vielä työntää muoteissa olevaan massaan palat maitosuklaata, niin valmiina suklaa valuu herkullisesti lautaselle. Paista 200-asteisessa uunissa 10–12 minuuttia. Ennen kumoamista anna levähtää hetken, niin muffinit irtoavat paremmin. Tarjoile jäätelön kanssa.

120 g Jacky-maitosuklaavanukasta (1 purkki)
100 g voita
80 g sokeria
2 kananmunaa
70 g vehnäjauhoa
0,5 tl leivinjauhetta
1 rkl kaakaojauhetta

Jacky suklaamuffinit



Aurajuustopipari

Kantolan pipari ja Aura Gold-sinhomejuustoa.



Liota liivatelehdet kylmässä vedessä pehmeiksi. Kuumenna kattilassa maito ja liuota valutetut liivateet siihen. Sekoita omena-mansikka-hedelmävälipala ja jogurtti keskenään. Lisää liivate ja kevyesti vaahdotettu kerma. Kaada massa kekseillä vuorattuun irtopohjavuokaan ja anna jäähtyä yön yli. Irrota vuoran reunat tortusta ja poista rengas. Leikkaa paloja ja tarjoile omenamansikka -hedelmävälipalan kanssa.

120 g Jacky mansikka-jogurttia
125 g Jacky Hedelmä-C-omena-mansikka
0,5 dl maitoa
3 liivatetta
3 dl kermaa
Singoalla-keksejä

Jogurtti-Singoalla-torttu



Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi. Sekoita kaakaovanukas ja likööri ja lisää keltuaisvaahtoon. Vaahdota kerma kevyesti ja sekoita kaakaoseoksen kanssa kuohkeaksi. Vuoraa jäädykevuoka tai annosvuokat kelmulla ja täytä massalla. Anna jäähtyä yön yli pakastimessa. Kumoa vuosta, poista kelmu ja anna jäädykkeen lämmetä hetkinen ennen tarjoilua.

120 g Jacky-kaakaovanukasta (1 purkki)
2 keltuaista
0,5 dl sokeria
0,5 dl kaakaolikööriä
3 dl kermaa

Kaakaovanukas-jäädyke



Mansikkajogurttijäädyke

Vatkaa keltuaiset ja sokerit vaahdoksi. Sekoita jogurtti, ranskankerma ja sitruunan mehu tasaiseksi ja yhdistä keltuaisvaahtoon. Lisää kevyesti vatkattu kerma joukkoon. Vuoraa annosvuoat tai iso jäädykevuoka kelmulla ja kaada seos päälle. Anna jäätyä yön yli. Kumoa vuosta, poista kelmu ja anna lämmetä hetken ennen tarjoilua. Jäädykkeen päälle voit lisätä mansikkajogurtilla maustettua kermavaahtoa.

120 g Jacky-mansikkajogurttia (1 purkki)
50 g sokeria
1 rkl vanilliinisokeria
2 kananmunankeltuista
2 dl kermaa
100 g ranskankermaa
puolen sitruunan mehu

Painele keksit murusiksi muovipussissa vaikkapa kaulimella ja lisää pehmeä voi. Sekoita tahnaksi. Laita voipaperi irtovuolan pohjalle ja painele tahna tasaisesti siihen.

Liota liivatelehdet kylmässä vedessä. Kuumenna kattilassa tilkka appelsiinimehua, lisää valutetut liivateet ja anna liueta. Sekoita juusto, sokerit ja appelsiinimehu keskenään. Lisää liivateliemi vaahdotettuun kermaan. Tarkista maku. Lisää vähän keksin muruja massan sekaan jos haluat. Kaada täyte keksipohjan päälle vuokaan. Anna hyytyä muutaman tunnin, mielellään yli yön. Ripottele kakun pintaan murskattuja keksin paloja. Irrota kakku vuolan reunoista ja nosta tarjolle.

Pohja:
100 g Marie-keksejä
50 g voita

Täyte:
200 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl sokeria
2 rkl vanilliinisokeria
3 liivatelehteä
1 dl appelsiinimehua
3 dl kermaa

Marie juustokakku

Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaahdoksi ja lisää joukkoon kaksi hienonnettua piparkakkua. Sekoita keltuaispiparkakkuvaahdo maitosuklaavanukkaan kanssa. Vaahdota kerma kevyesti ja sekoita ranskankerman kanssa. Sekoita kermavaahdo varovasti maitosuklaavaahdoton. Kaada massa kelmulla vuorattuun vuokaan ja jäädytä yön yli. Tarjoile marjojen kanssa ja hienonna vielä piparkakkua koristeeksi lautaselle.

120 g Jacky-maitosuklaavanukasta (1 purkki)
3 Kantolan piparkakkua
0,5 dl sokeria
2 munankeltuista
3 dl kermaa
1,5 dl ranskankermaa
1 tl kanelia

Pipari-maitosuklaajäädyke



Liota liivatelehti kylmässä vedessä. Vatkaa sokeri ja muna tasaiseksi vesihautteessa, lisää vedestä puristettu liivate. Vatkaa tätä työvaihetta tehdessä koko ajan, niin varmistat onnistumisen. Lisää munavaahdo suklaavanukkaan sekaan ja anna jäähtyä. Vatkaa kerma kuohkeaksi vahdoksi ja lisää suklaa-munaseokseen. Lisää joukkoon kaksi mursiksi leikattua Remi-keksiä, sekoita ja kaada pyöreään teräskulhoon. Peitä kelmulla ja anna jäähtyä kylmässä muutama tunti. Nostele kulhosta lusikalla palloja lautaselle, kaada päälle suklaavanukasta ja koristele keksillä.


120 g Jacky-maitosuklaavanukasta (1 purkki)
1 kananmuna
0,5 dl sokeria
1 liivatelehti
3 dl kermaa
Remi-suklaakeksejä

Suklaavanukasvaahdoke




Lastenkutsut





Felix Krouvarin Lihapullat ovat oivallinen lisä lasten syntymäpäiväjuhliilla. Noudata pakkauksessa olevia ohjeita ja anna lasten herkutella.

Lihapullat



Jacky-pirtelö

Kaada jääkylmät ainekset sekoitusastiaan ja sekoita sauvasekoittimella kuohkeiksi ja nauti.

6 dl kevytmaitoa
3 prk Jacky Makupalaa

Ekströms Mehut ovat ratkaisu silloin kun janottaa. Mittaa sopiva suhde mehua ja vettä. Tarjoa janoisille juhlijoille.

mehua, mehua...





Hakemistot

FELIX
Doriana
Salsas

Hakemisto

Anjovislohi grillattuna	58	Pekoni-anjovispaistos	85
Aurajuustopipari	91	Perunamuusipaistos simpukoista	78
Avokado-simpukkasalaatti	24	Perunankuoret	79
Barbeque-lihavartaat	70	Perunasalaattia ja entrecôtea	68
Borssikeitto	17	Pipari-maitosuklaajäädyke	96
Caesarsalaatti	22	Piparia ja aurajuustoa	91
Chilinen kylmä pastasalaatti	41	Potato skins	79
Chilisilli	30	Punajuuripyttis ja grillattua kuhaa	65
Dippikastikkeet	87	Purjoperunasosekeitto	16
Entrecote ja perunasalaattia	68	Quesadillas	82
Friteeratut peperonet ja rapeaa salaattia	25	Silli á la russe	32
Frittianjovikset	86	Silli Wallenberg	35
Graavit silakat	14	Sillipaistos	36
Grillattu anjovislohi	58	Sillipiiras	37
Grillattu barbequehauki	63	Sillisalaatti	31
Grillattua kuhaa ja salaattia	60	Silliä paperissa	33
Hampurilainen	52	Silliä smetanakastikkeessa	34
Haukea grillattuna	63	Simpukkapasta	43
Hot dog	53	Simpukkasalaatti ja avokadoa	24
Hunajaa & suolakurkkuja	19	Sinisimpukka-perunamuusipaistos	78
Jacky suklaamuffinit	90	Stroganoff	72
Janssonin kiusaus	84	Suklaamuffinit	90
Jogurtti-Singoalla -torttu	92	Suklaavanukasvaahdoke	97
Juustokakku	95	Suolakurkkua ja hunajaa	19
Kaakaovanukasjäädye	93	Tartarpihvi	76
Kermainen tonnikalapasta	42	Tomaattinen lihapata	71
Laihduttajan näkkärit	51	Tomaattinen tonnikalapasta	40
Lasagne tonnikalasta	45	Tomaattisilli	30
Lastenkutsut	98	Tonnikalalasangne	45
Lihapata stroganoff	72	Tonnikalapasta, kermainen	42
Lohimajoneesi-perunasalaatti	61	Tonnikalapasta, tomaattinen	40
Lusikka-alkupalat	12	Tulista pennepastaa	44
Lämpimät leivät	50	Täytetty ranskanleipä	27
Majoneesi-salsasilakat	14	Uunikermsilakat	62
Majoneesisilli	31	Valkosipuli-basilikasilakat	14
Mansikkajogurttijäädyke	94	Valkosipulisilakat	14
Marie juustokakku	95	Vitello tonnato kalkkunasta	18
Nakkisämpylöitä	53	Voileipäkeksejä	48
Nizzalainen salaatti	26	Vorsmack	80
Näkkäreitä laihduttajalle	51	Wallenbergiläinen sillistä	35
Pastasalaatti	41	Yrttivoi	72
Patongit	54	Öljyiset chilisilakat	14
Perunasalaatti Lohimajoneesista	61		

Hakemisto tuotteittain

Suolaiset



American Dressing. Hampurilaisten, lämpimien ja kylmien voileipien must!

Hampurilainen	52
Hot dog	53



Anjovisfileet - siinäpä monipuolinen herkku. Paistokset, kastikkeet ja tahnat saavat niistä raikkaan merellisen maun.

Caesarsalaatti	22
Dippikastikkeet	87
Frittianjovikset	86
Grillattu anjovislohi	58
Janssonin kiusaus	84
Laihduttajan näkkärit	51
Lusikka-alkupalat	12
Lämpimät leivät	50
Nizzalainen salaatti	26
Patongit	54
Pekoni-anjovispaistos	85
Potato skins	79
Quesadillas	82
Tomaattinen tonnikalapasta	40
Uunikermasilakat	62
Vitello tonnato kalkkunasta	18
Voileipäkeksejä	48
Vorschmack	80



Barbeque & Maustekastike. Jenkkityyppinen grillaus-, marinointi- ja maustamiskastike. Vahva maku savuaromeineen tuo kesän grillattuun ruokaan.

Barbeque-lihavartaat	70
Grillattu barbequehauki	63



Basilika & Valkosipuli Chilikastike. Voima olkoon kanssasi! Mausteeksi ja kastikkeeksi. Hyvä pohja uudenaisten makujen kehitylle.

Tulista pennepastaa	44
Valkosipuli-basilikasilakat	14



Chilikastike. Tässä kastikkeessa chili potkaisee niinkuin kuuluu. Silti suu ei pala tunnottomaksi enemminkään käytettäessä.

Chilisilli	30
Lämpimät leivät	50
Öljyiset chilisilakat	14



Ketchup. Kaikkien ketchupprien kantaäiti ja makustandardi. Siis aito ja alkuperäinen. Sitä paitsi tämäkin pullo sisältää kilokaupalla tomaatteja. Sen maistaa.

Chilinen kylmä pastasalaatti	41
Dippikastikkeet	87
Hot dog	53
Laihduttajan näkkärit	51
Tomaattisilli	30



Kruunumajoneesi on keittiön todellinen perusaine kastikkeisiin, tartareihin ja leiville. Aito Kruunumajoneesi... niin syntisen hyvää...

Dippikastikkeet	87
Lusikka-alkupalat	12
Majoneesisilli	31
Perunasalaattia ja entrecotea	68
Potato skins	79
Punajuuripyttis ja grillattua kuhaa	65
Sillisalaatti	31
Tartarpihvi	76
Valkosipulisilakat	14
Voileipäkeksejä	48



Kurkkusalaatti. Helposti ja nopeasti kurkun maku ruokiin. Vähäkalorisena sopii myös keventämään kokonaisuutta.

Laihduttajan näkkärit.....	51
Lämpimät leivät.....	50
Potato skins.....	79



Light Italialainen salaattikastike. Makua mutta ei kaloreita - uskomatonta, mutta totta.

Avokado-simpukkasalaatti.....	24
Patongit.....	54



Lohimajoneesi. Valitse linjoillesi sopivin majoneesivaihtoehto ja käytä! Lohimajoneesi yllättää. Kokeile!

Lusikka-alkupalat.....	12
Lämpimät leivät.....	50
Patongit.....	54
Perunasalaatti Lohimajoneesista.....	61
Voileipäkeksyjä.....	48



Matjessilli. Sillien premiumtuote. Palat muotovalioita, maku loistava.

Lusikka-alkupalat.....	12
Silli á la russe.....	32
Voileipäkeksyjä.....	48



Mätitahna. Tällä lähtee pikkusuolaisen nälkä! Hyvää sellaisenaan ja herkkua kalaruokien lisänä.

Lusikka-alkupalat.....	12
Voileipäkeksyjä.....	48



Peperone. Varoitus! Näistä voi tulla riippuvaiseksi. Kun vaadit peperoneja aamiaisella, olet jo liian pitkällä. Maista silti!

Chilisilli.....	30
Friteeratut peperonet ja rapeaa salaattia.....	25
Lämpimät leivät.....	50
Potato skins.....	79
Tulista pennepastaa.....	44
Voileipäkeksyjä.....	48



Perinteinen salaattikastike. Tätä on ollut aina. Ja aina se on ollut yhtä hyvää.

Caesarsalaatti.....	22
Täytetty ranskanleipä.....	27



Perunamuusi. Paras pussimuusi. Lapsikin sen huomaa! Lisäksi oivallinen perusta monelle ruoalle, vaikkapa keitolle.

Purjoperunasosekeitto.....	16
Sinisimpukka-perunamuusipaistos.....	78
Vorschmack.....	80



Piparjuuri. Erityisesti kylmäsavustetut tuotteet suorastaan huutavat tätä kumppaniin. Käytä harkiten: liikaa puristettuna aika rajua.

Laihduttajan näkkärit	51
Lusikka-alkupalat.....	12
Silli á la russe	32
Voileipäkeksejä	48



Punajuuri. Mikä maun ja värin lähde! Ja juuri nyt hyvin trendikästä.

Borssikeitto.....	17
Punajuuriipyttis ja grillattua kuhaa.....	65
Vorschmack	80



Salsa Ketchup. Klassikon ärhässä sisko.

Chilinen kylmä pastasalaatti	41
Majoneesi-salsasilakat.....	14
Potato skins.....	79
Quesadillas	82
Tomaattisilli.....	30



Salsasalaatti. Potkua pikkelssiin -väriä ja voimaa.

Dippikastikkeet	87
Lämpimät leivät.....	50
Quesadillas	82
Voileipäkeksejä	48



Silli. Perus-matjessilli, jonka voit monessa reseptissä korvata tillisellä kollegallaan.

Chilisilli	30
Majoneesisilli	31
Silli Wallenberg	35
Sillipaistos.....	36
Sillipiiras	37
Sillisalaatti	31
Silliä paperissa	33
Silliä smetanakastikkeessa	34
Tomaattisilli.....	30
Vorschmack	80



Sinappikurkkusalaatti. Valon lisäksi ainakin tätä pitää olla jääkaapissa!

Lämpimät leivät	50
Potato skins	79



Sinappinen salaattikastike. Mainio ruokaisien salaattien kastike. Kokeile myös tillillä maustettuna tuoresuolatun kalan kanssa.

Nizzalainen salaatti	26
----------------------------	----



Simpukat. Jos jostakin tulee meren maku, niin näistä.

Avokado-simpukkasalaatti	24
Lämpimät leivät.....	50
Potato skins.....	79
Simpukkapasta	43
Sinisimpukka-perunamuusipaistos	78
Täytetty ranskanleipä	27
Voileipäkeksejä	48



Suolakurkku. Säilöttyjen kurkkujen kirjo on valtaisa. Suolakurkku on ikiklassikko.

Lihapata stroganoff	72
Perunasalaattia ja entrecotea	68
Potato skins.....	79
Punajuuriipytis ja grillattua kuhaa	65
Silli á la russe.....	32
Suolakurkkua ja hunajaa.....	19
Tartarpihvi	76
Vorschmack.....	80



Talon salaattikastiketta. Pirteää väriä ja lempeää makua salaatteihin.

Grillattua kuhaa ja salaattia	60
-------------------------------------	----



Tillisilli. Aloita siliharrastuksesi tällä!

Potato skins	79
--------------------	----



Tillisilli. Kaunis koristeena, maukas isompinakin erinä nautittuna. Pikkupurkki friikeille kerta-annokseksi...Tillisillien huippu!

Voileipäkeksejä.....	48
----------------------	----



Tomaattipyree. Tätä pitää olla talossa aina siinä kuin suolaa ja pippuriakin.

Lihapata stroganoff	72
---------------------------	----



Tonnikalaa vedessä. Laihduttajan perusruoka. Erilaisiin kastikkeisiin yhdistettynä yliveto.

Kermanen tonnikalapasta	42
Laihduttajan näkkärit.....	51
Täytetty ranskanleipä	27
Voileipäkeksejä	48



Tonnikalaa öljyssä. Tuhti ja täyteläinen, oikein maukas.

Lusikka-alkupalat	12
Nizzalainen salaatti	26
Patongit.....	54
Potato skins	79
Tomaattinen tonnikalapasta.....	40
Tonnikalalasangne	45



Tonnikalapasteija. Voileipiin, kastikkeisiin ja kaikille, missä kaivataan tonnikalaa helpposa muodossa.

Lämpimät leivät	50
Vitello tonnato kalkkunasta	18
Voileipäkeksejä	48



UltraLight Kevytmajoneesi. Majoneesi voi kevyenäkin olla maukasta. Tässä esimerkki.

Voileipäkeksejä.....	48
----------------------	----



Voileipäkeksi on kevään juhlien suolapalojen perusta. Korvaa iänikuinen voileipäkakku lajitelmalla erilaisia voileipäkeksejä - vaikkapa reilun rukiisilla.

Voileipäkeksejä.....48



Voileipäkurkku. Tätä kun asettelee leivälle ja maistaa, ymmärtää, miksi se on juuri voileipäkurkku.

Laihuttajan näkkärit.....51
Patongit54



Voileipäpikkelssi. Saa laittaa myös hodariin ja hampurilaiseen - ja oikeastaan pitääkin.

Patongit54
Hot dog.....53

Makeat



Hedelmävälipala. Hyvää sellaisenaan tai makuna, värinä ja vitamiinina jälkiruoissa ja leivonnaisissa.

Jogurtti-Singoalla -torttu.....92



Jogurtit. Makea jogurtti voi olla aika makee pohja ruokapuuhissa.

Jogurtti-Singoalla -torttu92
Mansikkajogurttijäädäyke.....94



Kulta Marie keksi. Kahvipöydän klassikon uudet kujeet. Tässäpä loistava kakkupohja!

Marie juustokakku95



Pipari. Piparit ja joulu. Ja vain joulu. Minkä tähden? Piparihan kuuluu jokaisen juustopöydän vakioasetteluun, jälkiruokien maustajaksi ja koristeeksi.

Aurajuustopipari91
Pipari-maitosuklaajäädäyke96



Remi minttu-suklaa vahveli.
Rapeaa raikkautta jälkiruokaan.

Suklaa-vanukas-vaahdoke97



Singoalla keksi. Marjaisa silmänisku torttuun.

Jogurtti-Singoalla -torttu92



Vanukkaat. Lasten herkuu, joka maistuu myös aikuisille. Taipuu taitajan käsissä uskomattomiksi jälkiruokaherkuiksi.

Jacky suklaamuffinit.....90
Kaakaovanukasjäädäyke.....93
Pipari-maitosuklaajäädäyke.....96
Suklaavanukasvaahdoke97

Ruoka-aineiden mittoja

1 dl vehnä jauhoja	50 grammaa
1 dl sokeria	80–85 grammaa
1 dl riisiä	80 grammaa
1 dl suolaa	115 grammaa
1 dl öljyä	90 grammaa
1 dl voita	95 grammaa
1 munanvalkuainen.....	1/4 dl
1 kahvikuppi	1 1/2 dl
1 teekuppi	2 1/2 dl
1 dl vettä	6–7 ruokalusikallista
1 rkl jauhoa	10–12 grammaa
1 rkl sokeria	15 grammaa
1 rkl riisiä	15 grammaa
1 rkl suolaa	15 grammaa
1 rkl öljyä	15 grammaa
1 rkl voita	30 grammaa
1 rkl sulatettua voita	15 grammaa

Mitat ovat noin mittoja.