



Herkkuja jouluun!

Sisällys

Vaniljainen omenaglögi	2
Mustikkaglögi	2
Mustaherukkglögi	2
Nopeat mikrokarkit	3
Rocky Road	3
Kinuski-karpalofudge	4
Lohi-tuorejuustorulla	4
Lasimestarin silli.....	5
Mustikkagraavattu lohi.....	5
Pihlajanmarjagraavattu siika	6
Makusilakat	7



Vaniljainen omenaglögi

1 l omenamehua

3 rkl sokeria

1 cm tuoretta inkivääriä kuorittuna

1 halkaistu vaniljatanko

2 kpl tähtianista

2 kpl kanelitankoa

Puolikkaan sitruunan kuori

Mittaa kaikki aineet kattilaan ja kiehauta. Anna seistä n. 10min. Siivilöi glögi. Mikäli tahdot makeampaan glögiä, niin lisää sokerin määrää.

Mustikkaglögi

8 dl mustikkaa

1,6 l vettä

1 ½ dl sokeria

2 tl vaniljasokeria

1 rkl kokonaisia neilikoita

2 isoa kanelitankoa

4 tähtianista

Keitä mustikoita vedessä noin 10 minuuttia. Siivilöi mehu. Lisää joukkoon mausteet ja sokeri. Keitä 10 minuuttia ja ota levyttä pois. Anna maustua noin tunnin verran. Siivilöi mausteet glögistä pois. Nauti kuumana tai jääkylmänä juomana. Kaada jäähtynyt glögi puhtaaseen pulloon ja säilytä jääkaapissa.

Mustaherukkaglögi

8 dl vettä

1 kanelitanko

6 kokonaista neilikkaa

1/2 tl kardemummaa

1/4 tl inkivääriä

2 dl laimentamatonta mustaherukkamehua



1 rkl sokeria

Laseihin

rusinoita ja manteleita

Mittaa vesi ja mausteet kattilaan. Keitä lientä noin 10 minuuttia. Siivilöi liemi ja kaada se takaisin kattilaan. Lisää mustaherukkamehu ja sokeri. Kuumenna, älä keitä. Kaada juoma glögilaseihin. Tarjoa lisäksi rusinoita ja manteleita.

Nopeat mikrokarkit

30-40 kpl, 15 min.

½ dl kuohukermaa

1 dl fariinisokeria

¾ dl vaalea siirappia

¼ dl glukoosisiirappia

Sekoita ainekset mikron kestävässä kulhossa (vetoisuus n. 2l.). Keitä 600W teholla 8 minuuttia. Ota astia mikrosta (muista käyttää patalappuja) ja lusikois seos varovasti makeisvuokiin. Varo, seos on polttavan kuumaa! Anna jähmettyä. Säilytä viileässä. Jos haluat maustaa makeisia niin lisää makua antavat aineet valmiiseen massaun. Huom! Älä tuplaa reseptiä, koska liian suuri massa saattaa kiehua mikrossa yli.

Rocky Road

400 g suklaata

1 dl rusinoita tai muita kuivattuja hedelmiä

2 dl pähkinäsekoitusta

200 g vaahtokarkkeja

Paloittele suklaa kulhoon. Sulata se mikroaaltouunissa niin, että sekoittelet seosta pienin väliajoin.

Hienonna pähkinöitä veitsellä hieman. Jos vaahtokarkit ovat hyvin suuria, paloittele hieman niitäkin. Sekoita ainekset yhteen. Levitä massa voi- tai leivinpaperin päälle vuokaan. Nosta kylmään jähmettymään. Leikkaa jähmettynyt levy paloiksi terävällä veitsellä.



Kinuski-karpalofudge

200 g	valkoista leivontasuklaata
2 dl	sokeria
1 prk (2,5 dl)	kinuskikermaa
50 g	voita
½ tl	suolaa
1 dl	kuivattuja karpaloita

Rouhi valkosuklaa. Jätä sivuun odottamaan.

Mittaa kattilaan sokeri, kerma ja voi. Kuumenna hiljalleen sekoitellen, kunnes sokeri on sulanut ta-saisesti seokseen. Jatka keittämistä miedolla lämmöllä, kunnes seos on 116-asteista, vältä sekoit-tamista. Nosta kattila liedeltä. Lisää joukkoon valkosuklaa ja vatkaa muutaman min, kunnes seos jäähtyy hiukan ja kuohkeutuu. Sekoita vielä nopeasti joukkoon suola ja karpalot.

Lohi-tuorejuustorulla

200 g	kylmäsavustettua kirjolohta viipaleina
100 g	maustettua tuorejuustoa

Levitä kylmäsavustetut lohiviipaleet tiiviisti vieretysten folioarkille siten, että niistä muodostuu noin 25x20 cm:n suorakaide.

Notkista tuorejuusto ja levitä se varovasti kalaviipaleiden päälle. Kääri levy tiukaksi rullaksi pitkältä sivulta alkaen.

Kiedo rulla tiiviisti folioon ja pane pakastimeen. Kohmeisesta rullasta on helppo leikata viipaleita, joten anna sen pakastua vain muutama tunti tai jos pakastat rullan hyvissä ajoin etukäteen, ota se huoneenlämpöön tuntia tai paria ennen tarjoamista. Rullasta tulee noin 20 cocktailpalaa.

Aseta palat näyttävästi tarjolle salaatinlehdillä tai rucolalla peitetyille laakealle vadille tai voilla voidelluille ja tillisilpulla peitetyille cocktailvoileiville.



Lasimestarin silli

n. 160g	kevytsuolattuja sillifileitä tai 2-4 suolasilliä
1-2(150 g)	punasipulia
1(100 g)	porkkana
2	laakerinlehteä
pala	piparjuurta tai 2 tl sinapinsiemeniä
10	valkopippuria
10	maustepippuria
Liemi	
2 dl	vettä
1 dl	väkiviinaetikkaa
1 dl	sokeria

Jos käytät suolasilliä, liota sillejä runsaassa kylmässä vedessä. Jos sillit ovat pieniä, riittää parin tunnin liotus. Suuria sillejä voit liottaa 6-8 tuntia. Perkaa sillit liotuksen jälkeen, mutta jätä nahka ja selkäruoto jäljelle. Voit myös käyttää valmiita sillifileitä. Niitä ei tarvitse liottaa, pelkkä huuhtelu riittää. Leikkaa sillit noin 2 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.

Kiehauta liemen ainekset. Jäähdytä liemi. Kuori ja leikkaa punasipulit renkaiksi. Kuori ja viipaloi porkkana ja piparjuuri.

Lado puhtaaseen purkkiin kerroksittain sillipaloja, porkkanaviipaleita, sipulirenkaita ja muita mausteita. Kaada kylmä liemi päälle. Sulje purkki ja siirrä jääkaappiin maustumaan 1-2 vuorokaudeksi. Silli säilyy kylmässä pari viikkoa.

Mustikkagraavattu lohi

1 (800 g)	kirjolohifilee
2,5 rkl	karkeaa merisuolaa
1 rkl	sokeria
mustapippuria myllystä	
200 g	pakastemustikoita
Lisäksi	



1 prk (150 g) crème fraîchea

1 sitruunan kuori

riipaus suolaa

riipaus sokeria

mustapippuria myllystä

Aseta kirjolohifilee ison tuorekelmupalan päälle. Poista fileestä tarvittaessa ruodot.

Ripottele pinnalle tasaisesti suola ja sokeri. Rouhi myllystä pippuria. Levitä hiukan sulaneet mustikat fileen pinnalle.

Kääri kala kelmuun tiiviisti. Painele mustikoita hiukan, jotta ne mehustuvat kalan pinnalle.

Kääri kala vielä tiiviisti folioon ja nosta jääkaappiin tekeytymään yön yli.

Poista kalan pinnalta ylimääräinen mustikka. Leikkaa ohuiksi viipaleiksi.

Mausta crème fraîche raastetulla sitruunan kuorella, suolalla, sokerilla ja mustapippurilla. Sekoita kuohkeaksi.

Tarjoa mustikkagraavattua lohta crème fraîcheen kanssa.

Pihlajanmarjagraavattu siika

5 annosta

400 g siikaa (fileenä)

n. 1 rkl merisuolaa

n. 1 rkl sokeria

0,5 tl valkopippuria (kokonaisia)

1 dl pihlajanmarjoja

25 g tuoretta tilliä

Pane siikafileet nahkapuoli alaspäin työlaudalle tai reunalliseen astiaan. Mausta fileet suolalla, sokerilla ja vastarouhitulla valkopippurilla. Murskaa haarukalla kypsät, huuhdotut pihlajanmarjat. Levitä seos mehuineen fileille. Lisää kruunutilliä. Pane fileet vastakkain ja kääri voi- tai leivinpaperiin ja sitten alumiinifolioon. Anna maustua



jääkaapissa noin 6 tuntia tai yön yli. Jos haluat miedomman maun, voit poistaa fileiden pinnalta pihlajanmarjat jo muutaman tunnin jälkeen. Leikkaa maustuneet fileet vinottain ohuiksi viipaleiksi ja tarjoa esimerkiksi pihlajanmarjalimpun tai makean saaristolaisleivän päällä.

Vinkki: Pihlajanmarjat on helpompi murskata, jos lämmität ne ensin mikroaaltouunissa. Anna murskan jäähtyä ennen kuin levität sen fileille.

Makusilakat

3 dl vettä

1 dl väkiviinaetikkaa

1 dl sokeria

2 tl suolaa

n. 350 g silakkafileitä

1 (75 g) sipuli

0,5 tl suolaa

1,5 prk (à 150 g) crème fraîchea

Pippurikastikkeeseen

1 tl rouhittua mustapippuria

1 tl sokeria

1 tl sinappijauhetta , esim. Colman's

Piparjuurikastikkeeseen

1 rkl piparjuuritahnaa

1 ½ tl sokeria

riipaus jauhettua valkopippuria

Valkosipulikastikkeeseen

2 - 3 valkosipulin kynttä hienonnettuna

1 tl sokeria

valkopippuria myllystä

Sekoita vesi, etikka, sokeri ja suola kulhossa.



Leikkaa tai saksi fileet poikittain paloiksi. Puolita sipuli ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.
Lisää silakat ja sipulit etikkaliemeen.

Kypsytä jääkaapissa n. 3 tuntia.

Valuta silakka-sipuliseos huolellisesti siivilässä. Siirrä kulhoon ja mausta suolalla.
Anna maustua 10 - 15 min.

Sekoita crème fraîcheen valitsemasi kastikkeen mausteet ja lisää silakoiden joukkoon.
Anna makujen tasoittua jääkaapissa mielellään seuraavaan päivään.

Tarjoa tuoreella tillillä höystettynä kalapöydässä tai tumman leivän kanssa. Sopii myös ruokalahjaksi.