

# Hävikki & kiertotalous

29.9.2022

Danskarby



**PRO**  
*Perho*  
LIIKETALOUSPISTO

## Sieni-sipulipiirakka

Pohja:

120 g	voita
120 g	höyrytettyjä perunan kuoria soseutettuna
3 dl	vehnä jauhoja
0,5 tl	suolaa
3 rkl	vettä

Nypi voi, jauhot ja suola murumaiseksi seokseksi. Lisää perunasose, sekä kylmä vesi ja sekoita taikina nopeasti tasaiseksi. Kauli taikina kahden leivinpaperin välissä ohueksi levyksi ja stanssaa taikinasta kiekkoja. Painele kiekot pienien piirasvuokien pohjalle. Tee piirakkaan noin 3 cm:n korkuiset reunat. Pane pohja jääkaappiin siksi aikaa, kun valmistat täytteen.

Täyte:

1 pkt	pekonia
0,7 kg	metsäsieniä
2 isoa	sipulia (kuoret etikkaan)
3 kpl	valkosipulin kynttä
3 oksaa	timjamia
260 g	gruyere juustoraastetta
3	kananmunaa
2 prk	creme fraischea
1 dl	kermaa
0,5 tl	suolaa
0,5 tl	mustapippuria
0,5 dl	persiljaa hienonnettuna

Hienonna pekoni ja ruskista se sipulin, timjamin ja valkosipulin kanssa pannulla kevyesti. Sekoita munat, juustoraaste, creme fraiche ja mausteet kermaan. Sekoita myös jäähtynyt sipulipekoniseos. Kaada seos tasaisesti vuokiin. Kypsennä piirakat 200-asteisen uunissa niin kauan, että ovat hyytyneet.

Sipulin kuorista etikka (käytetään kalan kastikkeeseen)

sipulin kuoret

valkoviinietikkaa

Yhdistä sipulin kuoret ja etikka kattilaan. Lämmitä n. 70 asteeseen ja anna hetki hautua. Siivilöi sipulin kuoret pois



## Särkeä & sipulihollandaisea

- 1 kg särkifilettä  
kuohukermaa  
suolaa  
mustapippuria  
vehnä jauhoja  
voita



Poista fileistä nahkat. Irroita ruodot karkeasti ja soseuta ruotoiset lihapalat sauvasekoittimella. Lisää kermaa suhteella 1 osa kalaa ½ osa kermaa. Soseuta vielä hetki ja paseeraa siivilän läpi. Mausta massa kevyesti suolalla. Levitä ruodottomat särkipalat pellille ja halkaise paksummat keskeltä. Laita puolelle paloista massaa pinnalle ja toinen ruodoton pala päälle. Mausta kauttaaltaan suolalla ja pippurilla ja leivitä vehnä jauhoissa. Paista voissa kullanuskeiksi ja loppukypsennä tarvittaessa uunissa.

## Rakuunaperunaa

- 1 kg perunaa rosamunda (pese huolellisesti ennen kuorimista ja säästä kuoret piirakkapohjaan)  
50 g voita  
50 g rypsiöljyä  
sitruunanmehua  
suolaa  
rakuunanlehtiä hienonnettuna

Kypsennä perunat höyryssä kypsäksi ja murskaa kevyesti. Lisää voi, rypsiöljy ja sitruunanmehu. Mausta suolalla ja lisää lopuksi hienonnettuja rakuunanlehtiä.

## Paistettua mangoldia

- erivärisiä mangoldeja  
voita  
suolaa, mustapippuria

Sulata voi pannulla. Paista mangoldeja siinä hetki. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Tarjoile välittömästi.

## Sipulihollandaise

reduktio eli kokoon keitetty mausteliemi:

2 kpl shalottisipulia

1 ½ dl sipulietikkaa

1 ½ dl valkoviiniä

Aloita kastikkeen valmistaminen reduktion valmistamisella. Kuori ja hienonna sipuli pieneksi kuutioksi. Yhdistä kaikki reduktion ainekset kattilaan ja keitä nestemäärä puoleen. Siivilöi neste talteen ja jätä sipulit odottamaan käyttöä.

## kastike

6 rkl valmista reduktiota

5 kpl kananmunan keltuaisia

250 g voita

suolaa, sokeria, tabascoa

reduktion hienonnettu sipuli

ruohosipulia hienonnettuna

Sulata voi, mutta varo ettei ruskistu. Sekoita reduktio ja keltuaiset keskenään ja laita kastikekattilaan. Lämmitä kattilaa miedolla lämmöllä kokoajan pohjia myöten sekoittaen. Kun kastike alkaa saostua siirrä kattila levyltä ja jatka sekoittamista. Lisää voi kastikkeen sekaan ohuena nauhana kokoajan voimakkaasti vatkatun. Lisää valmiiseen kastikkeeseen sipulit ja mausta kastike suolalla, sokerilla ja tabaskolla. Säilytä valmista kastiketta lämpimässä, mutta ei kuumassa paikassa sillä voi erottuu kastikkeesta helposti.



## Paistettua naudanmaksaa & maa-artisokka perunapyreetä

Maksa

1kg            naudanmaksaa  
                  vehnäjauhoja  
                  suolaa, mustapippuria  
                  voita



Poista maksasta kalvot ja isoimmat suonet. Viipaloi maksa n. 2 cm paksuisiksi viipaleiksi. Kuivaa pintaa hieman ja mausta kauttaaltaan suolalla ja mustapippurilla. Jauhota vehnäjauhoilla ja paista vaahtoavassa voissa pintaväri. Loppukypsennä 160 asteisessa uunissa niin, että maksa jää sisältä hieman punertavaksi.

### Kastike

pieni nokare voita  
3 kpl            sipulia  
3 dl             lihalientä  
3 rkl            kokojyvä sinappia  
                  punasipulin marinointiliemi

Karamellisoi sipulia voissa miedolla lämmöllä kattilassa. Kun sipuli on kullan ruskeaa lisää marinointiliemi ja lihaliemi ja keitä, kunnes rakenne on kastikemäinen. Lisää sinappi ja sekoita tasaiseksi. Mausta suolalla ja pippurilla.

### Maa-artisokka perunapyreetä

0,5 kg            maa-artisokkaa  
0,5 kg            uuniperunaa  
0,1 kg            voita  
0,4 l             maitoa  
                  suolaa

Pese maa-artisokat huolellisesti ja laita uunipellille kokonaisten uuniperunoiden kanssa. Paahda perunoita 180 asteisessa uunissa tunti ja maa-artisokkaa niin kauan että pehmenevät. Soseuta maa-artisokat kuorineen ja paseeraa siivilän läpi. Jätä sose odottamaan käyttöä. Sulata voi kattilassa. Kun perunat ovat kypsiä, halkaise ne kuumana ja koverra sisus kattilaan. Lisää maa-artisokkapyre ja suolaa. Sekoita voi huolellisesti perunoiden sekaan. Lisää kiehuva maitoa ja ohenna pyre sopivaksi.

Paista perunan kuoret pienessä tilkassa öljyä kullanuskeiksi ja mausta suolalla. Hienonna hieman ja tarjoile maksan kera.

## Yrttinen kana-kurpitsapata

½ dl	rypsiöljyä
400 g	broilerin paistileikettä
500 g	kurpitsaa
1 kpl	sipulia
1 tl	currya
2 rkl	hunajaa
1 rkl	tomaattipyrettä
2 kynttä	valkosipulia
1 rkl	oreganoa
2 rkl	rakuunaa
1 l	kanalientä
200 g	orzo-pastaa

Kuori ja hienonna valkosipuli. Kuori ja pilko kurpitsa ja sipuli isoiksi paloiksi. Pilko myös broilerin paistileikkeet. Sekoita öljy, curry, hunaja, tomaattipyre, valkosipuli, oregano ja rakuuna keskenään tahnaksi. Sekoita tahna pilkottujen kurpitsojen, sipulin ja broilerin sekaan. Anna marinoitua hetki. Kumoa seos pannulle ja paista miedolla lämmöllä niin kauan, että broilerit ja kurpitsat hivenen kypsyvät. Lisää kanaliemi ja keitä muutama minuutti. Lisää pasta ja keitä kypsäksi. Anna hautua vielä hetki ennen tarjoilua.



## Vegaaniset härkäpapu-selleri ”cannelonit”

1 kpl	selleriä
	rypsiöljyä
80 g	härkäpapurouhetta liotettuna
200 g	herkkusieniä
100 g	kukkakaalin vartta (nugeteista ylijääneet)
80 g	mantelia
400 g	tomaattimurskaa
1 kpl	valkosipulin kynsi
2 oksaa	timjamia
2 dl	kaurakermaa
3 rkl	rypsiöljyä
½ rkl	maissitärkkelystä
	yrttisuolaa
½ pkt	vegaanista parmesaania
	suolaa, mustapippuria

Kuori ja viipaloi sellerit 1mm paksuisiksi viipaleiksi. Säästä kaikista isoimmat selleriviipaleet. Pienimmät viipaleet voit hienontaa täytteen sekaan. Keitä härkäpapurouhe kypsäksi ja jätä odottamaan käyttöä. Hienonna yli jääneet sellerit, herkkusienet, valkosipuli, manteli ja kukkakaalin varret hienoksi puruksi. Levitä puru uunipellille ja paahda 180 asteisessa uunissa niin kauan, että pinta on kullan ruokea. Laita öljy kattilaan ja lisää puru sinne. Kuullota hetki. lisää timjami sekä tomaattimurska ja anna kiehua hetki. Lisää härkäpapurouhe ja sekoita tasaiseksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Kääri täyte sellerien sisään rullalle ja lada rullat uunipakkiin limittäin. Kypsennä 180 asteisessa uunissa 15 min. Sillä aikaa sekoita kaurakerma, rypsiöljy ja maissitärkkelys keskenään ja kiehauta. Mausta yrttisuolalla. Raasta myös vegaaninen parmesaani. Levitä kastike cannelonien pinnalle ja ripottele päälle vegaanista parmesaania. Gratinoi pinta nopeasti grillivastuksen alla.





## Kukkakaali nugetit ja yrttijogurtti

1 kg kukkakaalia nappuina (säystä varsi canneloneihin)

taikina

2 dl vehnä jauhoja

1 dl vettä

2 rkl rypsiöljyä

suolaa

¼ tl curryä

1 tl savupaprikajauhetta



Sekoita yllä olevat taikinan ainekset keskenään tasaiseksi seokseksi. Anna hetki tasaantua kylmässä.

3 dl kuivaa reipää rouhittuna pieneksi muruksi

Pyörittele nuput taikinassa ja nosta leipärouheen päälle ja kuorruta leipärouheella.

Nostele nuput uunipannulle ja kypsennä 190 asteisessa uunissa kullan ruskeiksi.

## Yrttijogurtti

turkkilaista ruokajogurttia

yrttien varsia

suolaa

sokeria

sitruunamehua

Murskaa yrttien varsia hieman ja laita jogurtin sekaan. Anna jogurtin maustua yön yli kylmässä. Siivilöi varret pois ja mausta suolalla, sokerilla ja sitruunamehulla.

## Peuran paistia ja tattia

0,7 kg Peuran paistia

Poista mahdolliset kalvot ja säilytä ne käytettäväksi murekkeen sekaan. Leikkaa paistit pitkittäin (SYIDEN MUKAAN, EI VASTASYYYHYN) 2-3 osaan. Öljyä paistien pinnat ja paista niihin pintaväri kuumalla pannulla. Mausta kauttaaltaan suolalla ja pippurilla. Paista hyvissä ajoin ennen tarjoilua 100 asteisessa uunissa sisälämmöksi 53 astetta ja anna vetäytyä lämpimässä paikassa.

## Peuramureke

1 kg peuran jauhelihaa  
12 g suolaa  
1 kpl kananmuna  
150 g creme fraishea  
2 dl leipärouhetta  
mustapippuria, katajanmarjaa, maustepippuria  
voita paistamiseen



Yhdistä lihat, suola ja hienonnetut mausteet yleiskoneen kulhoon ja pyöräytä tasaiseksi. Lisää kananmuna pyöritä hetken aikaa. Lisää lopuksi creme fraishe ja leipärouhe ja sekoita tasaiseksi. Anna tekeytyä hetki kylmässä ennen muotoilua. Muotoile murekkeesta pihvejä ja paista voissa kullan ruskeaksi. Loppukypsennä 170 asteisessa uunissa.

## Selleri-sipulipyre

50 g voita  
kastikkeen sellerit ja sipulit  
0,5 l kanalientä  
0,4 l kermaa  
suolaa, mustapippuria

yhdistä kastikkeen liemestä jääneet juurekset, voi ja kanaliemi kattilaan. Keitä kunnes juurekset ovat pehmenneet. Lisää kerma ja keitä niin kauan, että neste on haihtunut pois. Soseuta ja mausta suolalla ja pippurilla

## Maustepippurikastike

½	selleriä
2 kpl	sipulia
2 kynttä	valkosipulia
	timjamia
½ dl	vaaleaa balsamico etikkaa
0,5 l	valkoviiniä
2 l	lihaliemi
	maustepippuria

Kuori ja hienonna juurekset ja valkosipulit. Paahda niitä timjamin kanssa kuivassa laakeassa kattilassa. Kun juurekset ovat pahtuneet lisää joukkoon balsamico. Anna balsamicon haihtua lähes kokonaan pois ja lisää joukkoon valkoviini. Keitä kunnes viini on redusoitunut eli keittynyt kasaan niin, että siitä on puolet jäljellä. Siivilöi juurekset erilleen ja lisää viinin sekaan lihaliemi. Jatka keittämistä miedolla kunnes kastike on tiivistynyt niin paljon, että maku on tarpeeksi vahva. Tarkista kastikkeen paksuus ja maku. Viimeistele kastike suolalla, pippurilla, rouhitulla maustepippurilla sokerilla ja nokareella voita.

## Paistettua tattia & ohraa

voita
tuoretta tai pakastetattia
sipulia
timjamia
sherryä
ruohosipulia
(keitettyä ohraa)



Kuori ja hienonna sipuli. Sulata voi kattilassa. Pilko myös tatit pienemmiksi paloiksi. Lisää tatit voin sekaan ja paista kullanuskeiksi. Lisää sipulit ja paista myös ne. Pienennä lämpöä ja lisää tilkka sherryä sienten sekaan. Anna haihtua pois. Mausta suolalla, pippurilla ja ruohosipulilla. Lisää lopuksi keitettyä ohraa ja lämmitä kuumaksi. tarjoile välittömästi.

### Marinoitu punasipuli

2 kpl	punasipulia
1 dl	punaviinietikkaa
¾ dl	sokeria
½ dl	rypsiöljyä
	suolaa, mustapippuria

yhdistä kuoritut ja viipaloidut sipulit, punaviinietikka ja sokeri kattilaan. Lämmitä kiehuvaaksi ja keitä muutama minuutti. Siirrä pois lämmöltä ja lisää rypsiöljy. Anna hautua peitettynä 1 tunti. Mausta suolalla ja pippurilla. Siivilöi liemi ja sipulit erilleen ja käytä liemi majoneesiin.



## Omenapaistos, omenakinuski & mascarponekreemi

1,5 kg	kotimaisia omenoita (ota kannat ja siemenkodat talteen)
1 rkl	kanelia
1 rkl	sokeria

Lohko omenat ja poista siemenkodat. Ota siemenkodat talteen. pyörittele omenat kanelissa ja sokerissa ja kumoa uunivuokaan.

120 g	sokeria
150 g	voita
100 g	kaurahiutaleita
100 g	ruisjauhoja
¼ tl	kardemummaa

Sekoita pinnan ainekset keskenään murumaiseksi seokseksi. Ripottele muru omenoiden päälle ja paista 180 asteisessa uunissa niin kauan, että omenat ovat hivenen pehmentyneet ja paistos on saanut kullanuskean pinnan.



## Omenakinuski

1 osa	omenan kantoja
¼ osa	vettä
1 osa	fariinisokeria
1 osa	kuohukermaa

Laita omenan kannat kattilaan ja lisää päälle fariinisokeri sekä vesi. Keitä hiljalleen niin kauan, että omenoiden kannat alkavat soseutumaan. Lisää kerma joukkoon ja keitä vielä hetki. Paseeraa siemenet, kuoret ja kannat pois ja jatka vielä tarvittaessa keittämistä. Valuta omenakinuski paistoksen päälle.

## Mascarponekreemi

0,5 dl sokeria

250 g mascarponea

2 dl kermaa

0,5 dl sokeria

Vatkaa kermavaahto kevyesti kuohkeaksi (löysäksi vaahdoksi) ja lisää siihen sokeri. Sekoita notkean mascarponejuuston sekaan varovasti kermavaahto, jotta seos jää kuohkeaksi. Siirrä kylmään odottamaan käyttöä



## Hapankaali

kaalin lehtiä

1,5 % suolaa

(vanhaa hapankaalin lientä, heraa, tms.)

Suikaloi kaalin lehdet ohuiksi suikaleiksi. "Rusentele" kaalia, jotta saat nesteen irtoamaan. Lisää suola ja mahdollinen vanha hapankaalin liemi. Kun nestettä on irronnut niin paljon, että kaalin saa nesteen alapuolelle, painele kaali tiiviisti purkkeihin niin, että kaali on kokonaan nesteen peitossa. Voit laittaa halutessasi myös painon kaalin päälle, jotta neste peittää kaalin pinnan. Anna hapantua huoneenlämmössä niin kauan, että maku on selkeästi hapan. Siirrä tämän jälkeen kylmään.

