

# Resepti

pohjoismaisille kutsuille



## Kalafrikadellit (tanskalaiset kalapullat)

Näitä voisi pitää melkeinpä tanskalaisena kansallisruokana. Kooltaan ne ovat melko isoja ja lopun voi leikata osiin sillä nämä sopivat täydellisesti eväslaatikon ”tanskalaiseksi voileiväksi.”



Kolmelle henkilölle

### Ainekset

- 500 g tuoretta vaaleaa kalaa, esim. seiti tai turska
- 1 kananmuna
- ½ teelusikallinen suolaa
- 1 rkl vehnäjauhoja
- Riittävästi vastajauhettua pippuria
- 1 rkl voita paistamiseen
- ½ rkl öljyä paistamiseen

### Ohje:

1. Hienonna kala sekoittimella tai isolla veitsellä ilmavamman koostumuksen saamiseksi.
2. Lisää kananmuna, suola, vehnäjauho ja pippuri sekä sekoita ainekset keskenään huolellisesti. Frikadelleista tulee ilmavampia, mitä vähemmän jauhoja käytät.
3. Laita taikina kylmään 30-60 minuutiksi.
4. Lämmitä paistinpannu valmiiksi ja laita öljy sekä voi lämpenemään pannulle. Muotoile pyöreitä ja litteitä, mutta kuitenkin melko paksuja frikadelleja ja aseta ne pannulle sitä mukaan, kun olet muotoillut ne.
5. Kun kaikki frikadellit ovat pannulla, voit laskea lämpötilaa sopivammaksi.
6. Anna frikadellien paistua 10-12 minuuttia kummaltakin puolelta.

Tarjoile esimerkiksi perunan ja remoulade-kastikkeen kanssa.

Alkuperäinen resepti osoitteessa: <https://gastromand.dk/opskrift-perfekte-fiskefrikadeller/> ja kuva <https://madensverden.dk/hjemmelavede-fiskefrikadeller/>

## Uunipannukakku

Pannukakku – uunissa valmistettuna! Ruotsalainen arkiruoka helpoimmillaan.



30x40 cm kokoiselle pellille

### Ainekset

- 4 dl vehnä jauhoja
- 8 dl maitoa
- 3 kananmunaa
- 1 paketti pekonia
- Ripaus suolaa
- Puolukkahilloa (tarjoiluun)

### Ohje:

1. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
2. Suikaloi pekoni ja aseta se isolle paiston kestäväälle vuolle tai pienelle uunipellille. Laita vuoka uuniin viideksi minuutiksi.
3. Vatkaa kananmuna, maito, suola ja vehnä jauho tasaiseksi, paakuttomaksi taikinaksi.
4. Kaada taikina pellille, pekoni päälle. Paista uunin keskiosassa 25–30 minuuttia.

Kasvisversio: Jätä pekoni pois reseptistä, mutta voitele vuoka voilla ennen kuin taikina kaadetaan pellille.

Tarjoile puolukkahillon kanssa.

Alkuperäinen resepti osoitteessa: <https://mittkok.expressen.se/recept/ugnspannkaka-recept/> ja kuvan alkuperäinen osoite: <https://www.ica.se/recept/ugnspannkaka-med-bacon-och-gurka-722601/>

## Karjalan piirakat

Karjalan piirakat olivat alun perin karjalalainen herkku, mutta nykyään sitä syödään enemmän koko Suomessa. Ne ovat useimmiten valmistettu rukiista ja ne sisältävät riisiä, mutta eri versioissa on esimerkiksi peruna- ja ohratäyte. Myös munavoi on välttämätön karjalanpiirakoissa.

12 piirakkaa

### Ainekset

#### Piirakat

- 2 dl vettä
- 2 dl vehnä jauhoa
- 3,5 dl ruisjauhoa
- 1 tl suolaa
- 1 dl vettä, voiteluun
- 50 g voita, voiteluun

#### Munavoi

- 3 kananmunaa
- 100 g voita

#### Täyte

- Valmis riisipuuro



### Ohje:

1. Sekoita jauho ja suola kulhossa tai leivinlaudalla.
2. Lisää vesi ja nypi ainekset taikinaksi.
3. Muotoile taikina rullaksi ja jaa se kahteentoista osaan.
4. Kauli jokainen osa muutaman millimetrin paksuisiksi.
5. Asettele täytettä hiukan taikinan keskelle ja taita tyhjät reunat kohti keskustaa.
6. Rypytä reunoja sivuilta nipistelemällä niitä yhteen sormilla.
7. Paista uunin keskiosassa noin 275 asteessa 10-15 minuuttia.
8. Sillä aikaa kun piirakat ovat uunissa, sulata voi sekä vesi voitelua varten yhteen kattilassa.
9. Kun piirakat ovat valmiita, asetetaan ne leivinpaperille välittömästi voideltavaksi vesi- ja voiseoksella.
10. Anna piirakoiden jäähtyä leivinpaperin ja pyyhkeen alla tarjoiluun asti.

#### Munavoi

1. Keitä kananmuna kovaksi.
2. Kuori ja hienonna kananmuna.
3. Sekoita se keskenään huoneenlämpöisen voin kanssa.

Tarjoile piirakat munavoin kera.

Alkuperäinen resepti ja kuva osoitteessa: <http://www.tasteline.com/recept/karelska-piroger-med-aggsomor/>

## Rømmepuuro

Rømme on norjalainen hapatettu maitotuote, joka on tehty kermasta hyödyntäen bakteeriviljelmää hiukan samalla tavalla, kuin ranskankerma, mutta se on happamampi ja siitä myös rømmepuuro on valmistettu. Se syödään voin, kanelin ja sokerin kanssa samalla tavalla kuin ris à la Malta jouluaattona mutta rømmepuuroa voi syödä mihin vuodenaikaan tahansa. Korvaa rømme ranskan kermalla jos sinulla ei ole mahdollisuutta valmistaa puuroa rømmesta.



Neljälle henkilölle

### Ainekset

- 5 dl rømmea (tai ranskankermaa, 38,5%)
- 2 dl vehnä jauhoja
- 5 dl maitoa
- 1 tl suolaa

### Ohje:

1. Keitä rømmea kannen alla noin 2 minuuttia.
2. Sekoita puolet jauhoista sekaan ja keitä seosta kuumassa, jotta rasva irtoaa rømmesta. (Ranskan kermasta ei irtoa ylimääräistä rasvaa.)
3. Poista ylimääräinen rasva ja sekoita loput jauhoista.
4. Kaada maito. Mieluiten tavallisen maidon sekä piimän sekoitusta.
5. Mausta lopuksi suolalla.

Tarjoile tilkalla voita, kanelia ja sokeria.

Alkuperäinen resepti ja kuva osoitteessa: <https://www.aperitif.no/opskrifter/opskrift/rommegrot-og-spekemat/63605>

## Färsaarelainen omenakakku

Se ei välttämättä muistuta omenakakkua – mutta sitä se todella on! Tyypillinen färsaarelainen kakku, jota syödään kutsuilla, rippijuhlilla ja muissa juhlissa.

8:lle hengelle

### Ainekset

#### Pohja

- 4 kananmunan valkuaista
- 175 g sokeria
- 175 g kuorellisia manteleita
- 1 rkl perunatärkkelystä

#### Omenatäyte:

- 2,5 dl vispikermaa
- 2,5 dl ranskankermaa  
38%
- 4 omenaa

#### Karamellkräm:

- 5 rkl vaaleaa siirappia
- 100 g tomusokeria
- 1,5 rkl vaniljasokeria



### Ohjeet:

1. Vispaa kananmunan valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi. Sekoita hienonnetut mantelit ja perunatärkkelys keskenään.
2. Levitä taikina kahdelle alustalle (pitkulaisille tai pyöreille) leivinpaperin päälle. Paista uunin keskitasossa 160:ssä asteessa 30-40 minuuttia. Anna pohjien jäähtyä rauhassa.

### Täyte:

1. Vatkaa kerma. Viipaloi omena neliön muotoisiksi paloiksi. Sekoita kerma, ranskankerma ja omenat keskenään.

### Kinuskikastike:

1. Keitä kaikki ainekset kattilassa ja anna niiden keittyä 20-40 minuuttia tai niin kauan, että kastikkeesta tulee paksua.
2. Jaa omenatäyte tasaisesti yhdelle pohjalle. Aseta toinen pohja ensimmäisen kerroksen päälle ja kaada loput kinuskikastikkeet koko kakun päälle kauniiksi pinnaksi.

Alkuperäinen resepti ja kuva osoitteessa: <https://www.dk-kogebogen.dk/opskrifter/30834/faeroesk-aeblekage>

## Islantilaiset teeleivät

Islantilaiset teeleivät, tai ”skonsurit” millä nimellä ne tunnetaan islannissa, ovat todella paksuja ja ruokaisia pannukakkuja. Ne muistuttavat amerikkalaisia pannukakkuja, mutta ne ovat leveämpiä. Niitä ei kuitenkaan syödä samalla tavalla makeana, kuin amerikkalaisia pannukakkuja tai ranskalaisittain jollakin täytteellä, vaan pikemminkin kuin leipää, jossa on täyte.



4-6: lle hengelle

### Ainekset

- 4 dl jauhoja
- 3 tl leivinjauhetta
- 1 tl suolaa
- 2 rkl sokeria
- 4 rkl ruokaöljyä
- 2 ½ dl maitoa
- 2 kananmunaa

### Ohjeet:

1. Sekoita kuivat aineet keskenään.
2. Sekoita maito, kananmuna ja öljy kuivien aineiden kanssa ja sekoita, kunnes taikina on tasaista.
3. Paista paistinpannulla tilkassa öljyä tai voita, kunnes teeleivän väri on kullanuskea.

Leikkaa jokainen leipä keskeltä kahtia (jos tarkoituksena on täyttää ne) tai neljään osaan jos niitä halutaan syödä enemmän tavallisena voileipänä. Vinkkejä teeleivän päällisiksi: voi, juusto, kinkku, kurkku, paprika, kananmuna, savulohi.

Resepti ja kuva on Pohjoismaiselta kirjallisuusviikolta.

## Palaannguit

Palaannguit on pyöreä grönlantilainen uppopaistettu leivos, jota syödään ympäri vuoden Grönlannissa.



30-40 pullaa

### Ainekset

- 500 g vehnä jauhoja
- 200 g sokeria
- 3 kananmunaa
- 4 tl leivinjauhetta
- N 1 ¼ dl maitoa
- Öljyä uppopaistamiseen
- Mahdollisesti rusinoita ja/tai 2 tl vaniljasokeria, kanelia *tai* jauhettua kardemummaa.

### Ohjeet:

1. Vatkaa sokeri ja mahdollisesti vaniljasokeri, kaneli tai kardemumma yhteen.
2. Siivilöi ja sekoita leivinjauhe ja puolet jauhoista seokseen.
3. Sekoita maito ja kuivat aineet keskenään.
4. Siivilöi loput jauhot samaan aikaan sekoittaen.
5. Anna taikinan tekeytyä noin tunnin.
6. Lämmitä öljy kattilassa (öljy ei kuitenkaan saa olla liian kuumaa, koska pullat saattavat palaa päältä, ennen kuin ne ehtivät edes kypsyä sisältä).
7. Ota n. ruokalusikallinen taikinaa ja laita se lämpimään öljyyn.
8. Paista noin neljä minuuttia tai niin kauan, että leivos on kullanruskea.
9. Levitä valmiiksi talouspaperia alustalle. Nosta pullat reikäkauhalla tai pienellä siivilällä ja laita se talouspaperin päälle.
10. Tarjoile päälle siivilöidyn tomusokerin kera.

Resepti on Pohjoismaiselta kirjallisuusviikolta ja kuva on osoitteesta:

<http://mamarisavut.gl/opskrifter/palaannguit/>