



Sesongin juureksia & karamellipossua

(4-6 annosta)

SESONGIN JUUREKSET

1 kpl Porkkana
1 kpl Juuriselleri
3 kpl Keltajuuria
1 kpl Palsternakka
1 kpl Kesäkurpitsa
1 kpl Munakoiso
1 dl Patu Rypsiöljyä
Timjamia
Suolaa ja mustapippuria

1. Laita uuni kuumenemaan 220 °C asteiseksi paistolle. Laita leivinpaperi valmiiksi uunipellille.
2. Pese ja kuori kaikki juurekset. Leikkaa samankokoisiksi ohuiksi suikaleiksi.
3. Levitä suikaloidut juurekset leivinpaperilla päällystetylle pelli-
lle. Kaada rypsiöljy sekä mausteet
joukkoon, sekoita hyvin.
4. Paista uunissa n. 20–25 min-
uuttia.

KARAMELLIPOSSU

400 g Porsaan kassleria
2 kpl Salottisipulia
1 kpl Valkosipulia
1 dl Fariinisokeria
4 dl Omenamehua
½ dl Kalakastiketta
½ dl Soijakastiketta
1 kpl Punainen chili
1 dl Silputtua korianteria
1 rkl Seesaminsiemeniä
Suolaa ja pippuria

1. Ota liha huoneenlämpöön hyvissä
ajoin ennen valmistusta.
2. Leikkaa liha pieniksi kuutioiksi (2x2
cm). Mausta suolalla ja mustapippuril-
la. Hienonna sipulit pieniksi kuutioiksi.
3. Mittaa kattilaan fariinisokeri, omena-
mehu, kalakastike sekä soija.
4. Kuullota sipulit rypsiöljyssä pannul-
la. Lisää lihanpalat joukkoon ja
ruskista hyvin.
5. Lisää ruskistuneet lihat karamelli-
kastikkeeseen ja kuumenna kiehuva-
ksi. Anna possun kiehua miedolla lämmöllä
kattilassa, kunnes neste on haihtunut ja
sokeri karamellisoitunut.

Kokkimaajoukkueen Teemu Tuovisen vinkit

Juurekset voi suikaloida jo
edellisenä päivänä, kunhan
säilyttää ne oikein.

Possun sijaan voi käyttää
esimerkiksi kanaa tai jotain
muuta lihaa.

Tämän annoksen
kanssa sopii mainiosti
perunamuusi.



Culinary Team
Finland



Perunanuudelivuoka

(GN -vuokallinen)

1 kg Pohjolan perunanuudeli
2 kpl Keltasipulia
2 dl Hienonnettua tilliä
600 g Kirjolahikuutio
200 g Ruokakermaa
200 g Creme fraichea
Tilliä, suolaa ja valkopippuria

1. Esilämmitä uuni 200 °C asteiseksi. Voitele uunivuoka vuokasprayllä tai Eleplant kasvirasvasekoitteella.

2. Kuori ja leikkaa sipulit pieniksi kuutioiksi. Sekoita sipulit, tilli, perunanuudelit sekä kirjolahikuutiot keskenään uunivuossa.

3. Kaada joukkoon keskenään sekoitetut kerma ja creme fraiche. Mausta suolalla ja valkopippurilla.

4. Paista uunissa noin 40–45 minuuttia, kunnes vuoassa on kaunis kullanruskea pinta. Koristele haluomasilla yrteillä, esimerkiksi kevätsipulilla tai ruohosipulilla.



*Kokkimaajoukkueen
Teemu Tuovisen vinkit*

Perunanuudelivuoka on parhaimmillaan juuri uunista tullessa.

Raikas vihersalaatti maistuu ihanasti Perunanuudelivuonan kanssa.



Culinary Team
Finland