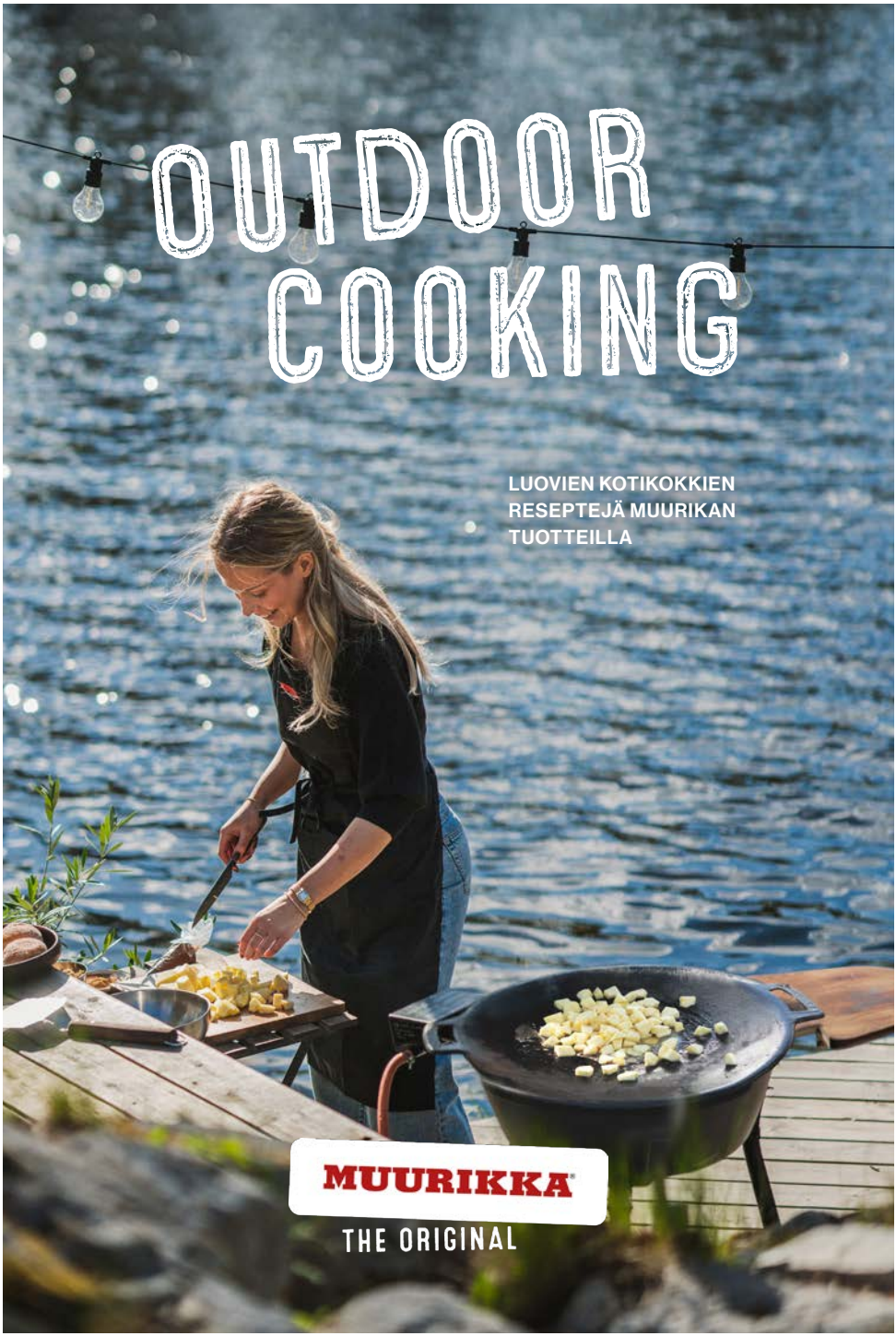
OUTDOOR COOKING

LUOVIEN KOTIKOKKIEN
RESEPTEJÄ MUURIKAN
TUOTTEILLA



MUURIKKA

THE ORIGINAL

RUOKA MAISTUU PAREMMALTA ULKONA

Aito ja alkuperäinen Muurikka Suomesta. Tuotteemme ovat olleet ulkoruokailun suosikkeja 70-luvulta lähtien, vuodenajasta riippumatta: metsässä, puutarhassa, meren rannalla. Valmista helposti maistuvaa ruokaa muutamalle tai useammalle.

Me Muurikalla olemme ylpeitä suomalaisista juuristamme ja tuotteidemme laatu-, toimivuus- ja muotoiluperinnöstä. Useilla tuotteillamme on Made in Finland- ja Design from Finland -merkit, jotka varmistavat, että ne on valmistettu ja suunniteltu laadukkaasti ja huolella.

TAPAA TAITAVIA KOTIKOKKEJAMME

Tässä esitteessä saat reseptejä ulkoruoanlaittoa rakastavilta kotikokeilta. Täällä he jakavat ruokailojaan sinulle, joka valmistat ruokaa avotulella, pannulla tai savustimessa.

PETER

Peterille tärkeintä on reilu ruoka, joka on valmistettu itse alusta alkaen ja jossa jokainen vaihe saa ottaa oman aikansa. Täällä hän päästää sisäisen ruokanörttinsä valloilleen ja tarjoaa ruokia, joiden pääosassa on maku.

s. 4-7

KAROLINA

Ruoanlaitto avotulella on Karolinan juttu! Lähde mukaan retkelle Karolinan kanssa ja nauti hänen täyteläisistä, maukkaista ja rustiikkisista ruoistaan, jotka sopivat koko perheelle.

s. 8-11

MATTIAS

Mattias on metsästäjä, jonka ruoissa maistuvat metsä ja joissa savu, tuli ja ripaus Aasiaa antavat ainutlaatuista luonnetta.

s. 12-15

PIA

Pian kotona ruoka valmistetaan yksinkertaisista raaka-aineista suurella sydämellä. Hän jakaa meille maukkaita suosikkejaan, jotka luovat yhteisöllisyyttä pannun ympärille ja sopivat yhtä hyvin arkeen kuin vieraiden saapuessa.

s. 16-19

REBECCA

Rebeccan mukaan päivällinen ei ole täydellinen ilman hyvää jälkiruokaa! *Koko Ruotsi leipoo -sarjan finalisti 2024* tarjoaa kaksi kesäistä jälkiruokaa, jotka ovat sekä yksinkertaisia valmistaa että tyylikkäitä lautasella.

s. 20-23

KEBAB-LEIPÄ
KEBABKASTIKKEELLA
JA RAPEILLA VIHANNEKSILLA

28 ainesta 4 hengelle

PETER

"TÄMÄ KEBAB ON JUURI SELLAINEN KUIN SEN PITÄÄKIN OLLA; LIHAINEN, RAPEA JA TÄYTELÄINEN. KESÄINEN YHDISTELMÄ, JOTA KANNATTAA TEHDÄ USEAMMINKIN."

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

Kebabliha
1 kg porsaankylkeä
1 keltasipuli viipaloituna
1 rkl kuminaa
1 rkl sipulijauhetta
1 rkl valkosipulijauhetta
1 rkl korianteria
2 rkl savupaprikajauhetta
1 tl cayennenpippuria
2 tl suolaa
1 tl vastajauhettua mustapippuria
Muurikka Silava paistorasvaa
2 rkl voita

Kebableivät
600 l vehnäjauhoja
7 g kuivahiivaa
2 tl suolaa
1 tl sokeria
0,5 tl leivinjauhetta
3,5 dl haaleaa vettä

Kebabkastike
2 dl kreikkalaista jogurttia
1 dl majoneesia
1 rkl chilikastiketta
1 raastettu valkosipulinkynsi
1,5 rkl omenamehua
1 rkl appelsiinimehua
1 krm kuminaa
1 tl paprikajauhetta
Cayennepippuria
Suolaa ja pippuria

Täytteet
jäävuorisalaattia suikaloituna
1 punasipuli suikaloituna
1 paprika suikaloituna
Fetajuustoa, murustettuna

VALMISTUS:

Vaihe 1
Kebab: leikkaa porsaankylki ohuiksi suikaleiksi. Sekoita joukkoon kuivat mausteet ja sipuli. Anna lihan marinoitua vähintään 1 tunti, mielellään yön yli.

Vaihe 2
Pitaleipä: Sekoita kaikki kuivat ainekset. Lisää vesi ja vaivaa hyvin, kunnes taikina on sileää. Jaa taikina 8 samankokoiseen palloon. Kauli palloista jauhotetulla leivontapöydällä ohuita pitaleipiä, joiden paksuus on noin 5 mm. Anna sen jälkeen kohota 1 tunti. Lämmitä pannu ja paista sämpylöitä miedolla lämmöllä ilman paistorasvaa, kunnes ne ovat kohonneet ja saaneet kauniin värin.

Vaihe 3
Kebabkastike: Sekoita kaikki ainekset kulhossa. Mausta suolalla, pippurilla ja cayennenpippurilla.

Vaihe 4
Nosta pannun lämpötilaa ja lisää Muurikka Silava Paistorasva. Anna rasvan lämmetä kunnolla ennen lihan lisäämistä. Paista lihaa käännellen. Kun liha on kypsää, lisää voi ja sekoita.

Vaihe 5
Avaa pitaleipä tekemällä viilto sen reunaan. Lisää vihannekset, liha ja fetajuusto ja viimeistele kebabkastikkeella.

VINKKEJÄ! Marinointi yön yli, jonka aikana maut syvenevät huippuunsa.

VALKOSIPULISSA PAISTETTUJA KATKARAPUJA
HAPANJUURILEIVÄN KERA

9 ainesta · 4 hengelle

ALOITA ILLALLINEN UPEALLA ALKUPALALLA, JOSSA KAIKKI KOKOONTUVAT PANNUN YMPÄRILLE.

VALMISTUSAINEET

1 hapanjuurileipä, viipaloituna
500 g kuorittuja katkarapuja
3 dl oliiviöljyä
5 valkosipulinkynttä ohuina siivuina
1 punainen chili suikaloituna
1 tl chilihiutaleita
1/2 puristettu sitruuna
0,5 dl hienonnettua persiljaa
Suolaa

VALMISTUS:

Vaihe 1
Lämmitä pannu ja laita leipäviipaleet sen päälle. Ripottele päälle runsaasti oliiviöljyä ja laske lämpötilaa. Paista leipäviipaleita miedolla lämmöllä, kunnes niiden pinta on kullanruskea. Aseta sivuun.

Vaihe 2
Lisää öljyä ja paista chiliä ja valkosipulia 2-3 minuuttia, kunnes ne ovat pehmentyneet. Purista päälle sitruunamehua.

Vaihe 3
Lisää katkaravut ja sekoita, kunnes kaikki on kuumaa. Koristele persiljalla.

VINKKEJÄ!

Anna vieraidesi poimia ruoka suoraan pannulta. Hieno illanistujaisruoka!

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

SAVUSTETTUA GRILLIKYLKEÄ
JA OMENASALAATTIA

12 ainesta · 6 hengelle · Gluteeniton

VALMISTUSAINEET

Grillikyljet
1,5 kg grillikylkeä
2 rkl voita
4 rkl vastajauhettua mustapippuria
2 rkl sormisuolaa
2 rkl omenasiiderietikkaa

Omenasalaatti
2 omenaa raastettuna
1 pieni suippokaali suikaloituna
2 rkl majoneesia
1 rkl ranskankermaa
1 tl dijoninsinappia
2 rkl hienonnettua persiljaa
1/2 puristettu sitruuna

Dippikastike
Barbequekastiketta

VALMISTUS:

Vaihe 1
Grillikylki: poista ylimääräinen rasva ja luun päällä oleva valkoinen kalvo. Sivele grillikylkiin sulatettua voita ja mausta suolalla ja pippurilla.

Vaihe 2
Savustus: laita Muurikka Omena Savustuslastuja sähkösavustimen mukana tulevalle pellille ja säädä savustin korkeimmalle lämmölle. Kun savua muodostuu kunnolla, aseta grillikylki sähkösavustimeen lihapuoli ylöspäin. Laske lämpötila heti 115 asteeseen ja savusta lihaa 3 tuntia.

Vaihe 3
Poista grillikyljet savustimesta, sivele niihin omenasiiderietikkaa, kääri ne alumiinifolioon ja aseta ne takaisin savustimeen lihapuoli alaspäin tunniksi.

Vaihe 4
Omenasalaatti: sekoita kaikki ainekset. Mausta suolalla ja pippurilla.

VINKKEJÄ! Savustuslastuista on saatavana useita eri makuja.

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

PARILOITUA TURSKAA VALKOVIINIKASTIKKEESSA

JA RAAKANA PAISTETTUJA PERUNOITA

10 ainesta | 4 hengelle | Gluteeniton

KAROLINA

"YLELLINEN ARKIRUOKA, JOKA MAISTUU ERITYISEN HYVÄLTÄ ULKONA. PARILOITU TURSKA ANTAA PEHMEÄLLE VALKOVIINIKASTIKKEELLE HIEMAN SAVUISUUTTA."

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

1 kg perunaa karkeasti viipaloituna
1 kg porkkanoita karkeasti viipaloituina
200 g parsakaalia
4 turskafileetä
Muurikka Paistospray

Kastike
3 dl kermaa
2 dl valkoviiniä
25 g voita
Suolaa ja pippuria

VALMISTUS:

Vaihe 1
Tarvikkeet: Sytytä nuotio ja kuumenna pannu tulen yllä. Paista sitten perunoita, porkkanoita ja parsakaalia Muurikka Paistospray noin 10 minuuttia. Vihannesten tulee olla pehmeitä ja perunoiden rapeita. Siirrä sivuun, tarvittaessa alumiinifolioon, jotta lämpö säilyy.

Vaihe 2
Kastike: poista pannu lämmöltä ja aseta Muurikka Keittotaso nuotion päälle. Sulata voi kattilassa. Lisää kerma, valkoviini, suola ja pippuri. Kiehauta. Aseta sivuun, laita päälle kansi tai alumiinifolio lämmön säilyttämiseksi.

Vaihe 3
Halstraus: mausta turska suolalla ja pippurilla Aseta kala hehkuvan hiilen päälle. Paista molemmilta puolilta noin 5 minuuttia kalan koosta riippuen.

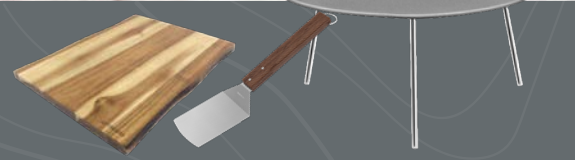
KATSO LISÄÄ RESEPTEJÄ OSOITTEESTA MUURIKKA.FI

VINKKEJÄ! Voitele halsteri öljyllä, jotta kala ei tartu kiinni.

KANTARELLIGNOCCHEJA,
MAA-ARTISOKKAA JA PARMESAANIA

12 ainesta · 6 hengelle · Kasvisruoka

HERKULLINEN RUOKALAJI, JOKA ON SEKÄ YKSINKERTAINEN ETTÄ MAUKAS. TÄYDELLINEN YHDISTELMÄ ERILAISIA MAKUJA, JOTKA SOPIVAT SEKÄ AIKUISILLE ETTÄ LAPSILLE.



KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

250 g herkkusieniä viipaloituna
250 g kantarelleja viipaloituna
150 g viipaloitua maa-artisokkaa
1 kg gnocchia
3 rkl luomukasvislientä
5 dl kermaa
Suolaa ja pippuria
Runsaasti voita paistamiseen

Täytteet
pikkelöity punasipuli:
Kaalilastuja
100 g parmesaania

VALMISTUS:

Vaihe 1
Sytytä nuotio ja anna pannun kuumeta nuotion yllä. Paista sieniä voissa, kunnes kaikki neste on haihtunut pois. Lisää sitten maa-artisokat ja paista kullanruskeiksi.

Vaihe 2
Lisää gnocchit. Mausta suolalla, pippurilla ja liemellä. Paista, kunnes gnocchien pinta on rapea.

Vaihe 3
Lisää kerma ja anna kiehua. Mausta suolalla, pippurilla ja kasvisliemellä. Raasta parmesaani ja anna sen sulaa ruokaan.

Vaihe 4
Viimeistele lehtikaalilastuilla, pikkelöidyllä punasipulilla ja parmesaaniraasteella.

TEE OMAT LEHTIKAALILASTUT
Hiero lehtikaaliin rapsiöljyä, suolaa ja paahda 200 °C kiertoilmauunissa rapeiksi.

KATSO LISÄÄ RESEPTEJÄ OSOITTEESTA MUURIKKA.FI

AASIALAISET QUESADILLAT YAKINIKUN

KERA

23 ainesta 4 hengelle

MATTIAS

"MAKUSINFONIA, JOTA ON HELPPO VALMISTAA SUURIA MÄÄRIÄ JA SYÖDÄ ULKONA. NÄMÄ OVAT TODELLA SUOSITTUJA METSÄSTYSPORUKASSA."

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

600 g välikyljystä
Muurikka Silava Paistorasva

Marinadi
2 tl sambal oelekia
1,5 dl japanilaista soijakastiketta
2 tl seesamiöljyä
1 rkl riisiviinietikkaa
5 rkl raastettua inkiväärä
2 valkosipulinkynttä raastettuna

Säilöttyä punakaalia
500 g punakaalia suikaloituna
3 dl vettä
2 dl sokeria
1 dl viinietikkaa

Kastike
2 dl majoneesia
2 limetin kuori ja mehu
100 g hienonnettua marinoitua jalapeñoa
1 rkl jalapeñojen säilöntälientä
Suolaa ja pippuria

Lisuke
1 vihreä paprika suikaloituna
1 keltasipuli suikaloituna
8 keskikokoista tortillaa
200 g mozzarellaa raastettuna
3 salottisipulia hienonnettuna

VALMISTUS:

Vaihe 1
Marinadi: sekoita kaikki ainekset marinadiksi. Suikaloi liha ja lisää marinadi. Anna vetäytyä vähintään 1 tunti.

Vaihe 2
Säilötty punakaali: sekoita vesi, sokeri ja viinietikka. Sekoita, kunnes sokeri on liuennut. Sekoita punakaali nesteeseen ja anna seistä noin 1 tunti.

Vaihe 3
Kastike: sekoita kaikki ainekset kulhossa. Mausta suolalla ja pippurilla.

Vaihe 4
Sytytä nuotio ja aseta pannu nuotion päälle. Anna Muurikka Silava Paistorasvan sulaa pannulla ja paista sitten paprikaa ja keltasipulia, kunnes ne ovat pehmentyneet. Siirrä se sitten sivuun ja paista liha, kunnes se on ruskistunut kauniisti.

Vaihe 5
Tämä vaihe on erittäin nopea. Varo, ettei leipä pala. Aseta tortillaleipä pannulle ja lisää päälle liha, paahdetut vihannekset ja mozzarellaraaste. Taita leipä kokoon. Kun juusto alkaa sulaa ja leipä saanut hiukan väriä, ota quesadillat pannulta. Avaa sitten leipä uudelleen ja lisää punakaali, jalapeñokastike ja hienonnettu salottisipuli ja tarjoile.

KATSO LISÄÄ RESEPTEJÄ OSOITTEESTA MUURIKKA.FI

VINKKEJÄ! Suolaa punakaali ja marinoi liha edellisenä iltana, jotta maut paranevat ja kypsennys sujuu helpommin.

SAVUSTETTUA NIERIÄÄ

SUIPPOKAALIN JA SANDEFJORD-KASTIKKEEN KERA

13 ainesta · 6 hengelle · Gluteeniton

SELKEÄSTI SAVUNMAKUINEN RUOKALAJI, JOSSA ERI AINESOSAT KOHOTTAVAT TOISIAAN. YHTÄ KAUNISTA TARJOILLA KUIN SYÖDÄ!

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

2 nieriää
1 keltasipuli viipaloituna
2 sitruunaa viipaloituna
1 sitruuna
1 ruukku tilliä hienonnettuna
1 suippokaali
100 g parmesaania
Oliiviöljyä

Kastike
200 g voita
1 dl crème fraîchea
3 dl kermaa ja ½ sitruunan mehu
3 rkl ruohosipulia, silputtuna
100 g kirjolohenmätiä
Suolaa ja pippuria

VALMISTUS:

Vaihe 1
Kala: avaa puhdistettu kala keskeltä ja mausta sisäpuoli suolalla ja pippurilla. Aseta sitruunaviipaleet, sipuli ja tilli kalaan ja taita se takaisin. Aseta kalat savustimen ritilälle.

Vaihe 2
Leikkaa suippokaali neljään osaan. Ripottele päälle oliiviöljyä, mausta suolalla ja pippurilla ja purista sitruunamehu päälle. Laita kaali kalan joukkoon.

Vaihe 3
Savustus: Laita savustuslastut savustimeen ja aseta se korkeimmalla lämmölle. Lisää kala ja suippokaali ja savusta noin 20 minuuttia, kunnes kalan sisälämpötila on 45-50 °C.

Vaihe 4
Kastike: Kuumenna kerma kattilassa liedellä. Kun se alkaa kiehua kevyesti, sekoita joukkoon crème fraîche ja voi. Lisää suola, pippuri, tilli ja puolikkaan sitruunan mehu. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Lisää ruohosipuli ja kirjolohenmäti juuri ennen tarjoilua.

Vaihe 5
Viimeistele parmesaaniraasteella ja tillillä.

KATSO LISÄÄ RESEPTEJÄ OSOITTEESTA MUURIKKA.FI

VINKKEJÄ! Saatavana on useita erilaisia savustuslastuja. Jokainen maku antaa kalalle oman ainutlaatuisen luonteensa. Löydä oma suosikkisi!

BROILERIPASTAA,
AURINKOKUIVATTUA TOMAATTIA JA SELLERIÄ

Valmistusaineet 8 hengelle

PIA
"TÄMÄ ON TÄYTELÄINEN JA MAUKAS PASTA, JOKA SOPII TÄYDELLISESTI SEKÄ ARKEEN ETTÄ JUHLAAN."

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

600 g broileria suikaloituna
500 g tuoretta pastaa
2 hienonnettua salottisipulia
1 punainen paprika suikaloituna
2 sellerinvartta suikaloituna
800 g tomaattimurskaa
5-7 dl kermaa
2 rkl tomaattipyreetä
2 rkl kanalientä
140 g aurinkokuivattua tomaattia suikaloituna
Cayennepippuria
Öljyä (paistamiseen)
Suolaa ja pippuria

VALMISTUS:

Vaihe 1
Lämmitä pannua keskilämmöllä. Paista sipulia, paprikaa ja selleriä rapsiöljyssä, kunnes ne pehmenevät. Lisää broileri, tomaattipyree ja mausteet ja anna kypsyä, kunnes broileri on kypsää.

Vaihe 2
Sekoita joukkoon keitetyt tomaatit, kerma, fondi ja aurinkokuivatut tomaatit ja anna kiehua noin 5 minuuttia, mielellään kannen alla.

Vaihe 3
Lisää tuore pasta kastikkeeseen ja anna kiehua 4-5 minuuttia. Lisää tarvittaessa kermaa, jos haluat mehukkaamman annoksen, ja mausta. Viimeistele tuoreella persiljalla ennen tarjoilua.

KATSO LISÄÄ RESEPTEJÄ OSOITTEESTA MUURIKKA.FI

VINKKEJÄ! Lisää 3 rkl sambal oelekia, jos pidät tulisemmasta ruoasta!

KERMAINEN RISOTTO
SUPPILOVAHVEROILLA JA VÄSTERBOTTEN-JUUSTOLLA

Valmistusaineet · 6 hengelle · Gluteeniton

VINKKEJÄ!
Jätä kinkku väliin ja valmista kasvisruokaa!

TÄYTELÄISEN KERMAINEN MAKU! METSÄSIENET JA MAUKAS JUUSTO TEKEVÄT TÄSTÄ TODELLISTA LOHTURUOKAA.

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

3 dl risottoriisiä
1 dl valkoviiniä
1 litra vettä
2 sieniliemikuutiota
2 hienonnettua salottisipulia
2 dl hienonnettuja herkkusieniä
2 dl suppilovahveroita (kuivattuja tai tuoreita)
4 dl Västerbotten-juustoa raastettuna
Muurikka Silava paistorasvaa
Suolaa ja pippuria

Täyte
100 g kinkkua
100 g rucolaa
200 g cocktailtomaatteja

VALMISTUS:

Vaihe 1
Lämmitä pannua keskilämmöllä ja lisää Muurikka Silava Paistorasva. Paista sipulia ja herkkusieniä, kunnes ne ovat pehmeitä ja kiiltäviä ja sienistä on haihtunut neste. Lisää suppilovahverot ja risottoriisi ja paista vielä noin 5 minuuttia, kunnes riisi on kevyesti paahtunut.

Vaihe 2
Liuota liemikuutiot veteen.Lisää sitten lientä joukkoon vähän kerrallaan sekoittaen. Anna riisin imeytyä nesteeseen ennen lisäämistä. Jatka, kunnes riisi on pehmennyt lähes kokonaan. Se kestää yleensä noin 20 minuuttia.

Vaihe 3
Sekoita joukkoon juusto ja anna sen sulaa risottoon. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää lopuksi prosciutto, rucola ja puolitetut cocktailtomaatit.

KATSO LISÄÄ RESEPTEJÄ OSOITTEESTA MUURIKKA.FI

GRILLATTUA VANILJAMUNKKIA, OMENAHILLOKETTA, KINUSKIKASTIKETTA JA VANILJAJÄÄTELÖÄ

10 ainesta · 8 hengelle · Kasvisruoka

REBECCA

TÄMÄ ON AINA VARMA HITTI. RAPEAA VANILJAMUNKKIA, PEHMEITÄ KANELIPAISTETTUJA OMENOITA, RAPEAA GRANOLAA JA PEHMEÄÄ VANILJAJÄÄTELÖÄ. MIKÄ VOI MENNÄ PIELEEN?"

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

4 vaniljamunkkia
4 omenaa kuutioina
1,5 dl sokeria
3 rkl kanelia
3 rkl siirappia
3 dl kookosgranolaa ja kanelia
100 g voita paistamiseen
200 g kondensoitua maitoa
500 g vaniljajäätelöä
sormisuolaa

VALMISTUS:

Vaihe 1
Kuutioi omenat 1 cm:n paloiksi. Kuumenna pannu keskilämmöllä ja paista omenapaloja runsaassa voissa noin 5 minuuttia, kunnes ne alkavat pehmetä. Lisää sokeri, kaneli, siirappi ja ripaus sormisuolaa ja paista, kunnes omenat ovat kullanruskeita. Sekoita joukkoon granola. Laske lämpöä ja kaada omenaseos pannun reunalle.

Vaihe 2
Halkaise munkit (kuten hampurilaisleipä) ja paista niitä reilusti voin kera miedolla lämmöllä muutama minuutti kummaltakin puolelta. Varo, etteivät ne pala.

Vaihe 3
Aseta munkinpuolikas lautaselle ja lisää päälle runsaasti paistettuja omenoita. Lisää karamellisoitunut maito ja viimeistele vaniljajäätelöpallolla ja hiukan suolahiutaleilla. Tarjoile heti.

KATSO LISÄÄ RESEPTEJÄ OSOITTEESTA MUURIKKA.FI

VINKKEJÄ! Vatkaa vaniljajäätelöstä pehmismäistä.

VOISSA PAISTETTUA RAPARPERIA

MANSIKKAKIILTEELLÄ JA KARDEMUMMAKREEMILLÄ

11 ainesta · 4 hengelle · Gluteeniton · Kasvisruoka

NOPEA JA HELPPO JÄLKIRUOKA KESÄILTOJEN KRUUNAUKSEKSI. HAPOKAS RAPARPERI KOHTAA MAKEAN MANSIKAN JA PEHMEÄN KARDEMUMMAKREEMIN IHANASSA SEKOITUKSESSA.

KATSO TARVITSEMASI TUOTTEET

VALMISTUSAINEET

5 suurta tai 7 pienempää raparperia
50 g pistaasipähkinöitä hienonnettuina
Minttua tarjoiluun, 4 oksaa

Kiille
200 g mansikoita isoiksi paloiksi leikattuna (pakastemarjat käyvät hyvin)
60 g inkivääriä suuriksi paloiksi pilkottuna
2 dl sokeria
1,5 dl vettä
5 mintunlehteä

mascarponekerma
200 g mascarponea
1 dl kermaa
1 rkl vaniljasokeria
2 rkl murskattua kardemumma

VALMISTUS:

Vaihe 1
Kiille: Aseta Muurikka Keitto- ja paistoalusta kaasupolttimelle ja aseta poltin korkeimmalle lämmölle. Sekoita vesi, sokeri, mansikat, inkivääri ja minttu kattilassa ja anna kiehua ja kiehahtaa noin 10 minuuttia, kunnes seos alkaa saostua. Poista lämmöltä ja siivilöi hedelmäpalat pois kuorrutteesta.

Vaihe 2
Raparperi: Leikkaa raparperi noin 7 cm:n pituisiksi tikuiksi. Aseta pannu kaasupolttimelle. Paista sitten runsaassa voissa noin 3-5 minuuttia, kunnes raparperi alkaa pehmetä. Poista lämmöltä.

Vaihe 3
Mascarponekerma: vatkaa mascarpone, kerma ja vaniljasokeri. Lisää muutama ruokalusikallinen mansikkakiillettä ja kardemumma ja sekoita.

Vaihe 4
Aseta 5 raparperitankoa syvän lautasen pohjalle. Kaada päälle muutama lusikallinen mansikkakiillettä ja viimeistele mascarponekermalla, pistaasipähkinöillä ja mintunoksalla.

KATSO LISÄÄ RESEPTEJÄ OSOITTEESTA MUURIKKA.FI

VINKKEJÄ! Säilytä loppu kiille, poista inkivääri, sekoita ja vips, niin saat ihanan mansikkahillon!

Habo Marketing & Communications