

Tähtianisliemessä haudutettu porsaankylki

| | |
|-------|---|
| 1,5kg | raakaa porsaankylkeä |
| 1l | vettä |
| 1dl | ruokosokeria |
| 10kpl | tähtianista |
| 2rkl | suolaa |
| 2kpl | sipulia lohkoina suola, mustapippuri |

1. leikkaa kyljen pintaan ristiviiltoja, hiero suolaa ja mustapippurirouhetta porsaankyljen pintaan ja aseta kylki uunivuokaan
2. kiehauta loput raaka-aineet kattilassa ja kaada kuumaliemi kyljen päälle
3. paista +120 C uunissa 4h ja jäähdytä kylki liemessään
4. nosta kylki liemestä leikkaa 2cm viipaleita ja lämmitä uunissa
5. Tarjoa jouluisten lisäkkeiden kera

Paahdettu lanttu

| | |
|--------|---|
| 450 g | lanttua (kuorittua) |
| 50 g | hunaja |
| 20 g | rypsiöljyä |
| 2 oksa | timjamia suola, mustapippurin rouhetta |

Pilko lantut isoiksi kuutioiksi, laita kulhoon, lisää joukkoon muut aineet, sekoita hyvin. Laita uunipellille ja paahda uunissa 170 C noin 35 minuuttia.

Porkkanarisotto

Risottopohja

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 100 g | sipulia (hienonnettua) |
| 400 g | risottoriisiä (arborio) |
| 2 kpl | valkosipulikynsiä (hienonnettua) |
| 20 g | rypsiöljyä |
| 3 kpl | timjaminoksa |
| 500 g | vettä |
| 400 g | porkkanamehua |
| 2 kpl | kasvisliemikuutioita |

Laita kattilaan vesi, porkkanamehu ja liemikuutiot, kiehauta ja sekoita niin että kuutiot sulavat. Paista sipulia ja valkosipulia kevyesti öljyssä, lisää risottoriisi ja kuullota kevyesti, lisää kiehautettu liemi, keitä n. 15 minuutti tai kunnes on *al dente* (riisijyvä on maistaessa hieman raa'an tuntuinen), jäähdytä massa.

Porkkanarisoton valmistus

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 1 kpl | risoton pohja (katso ed.) |
| 2 dl | kuohukerma |
| 200 g | tuorejuustoa (esim. philadelphia) |
| 1 dl | porkkanamehua |

1dl porkkanakuutioita (keitettyjä)
50 g parmesanjuustoa (raastetta)
1 rkl ruohosipulia (hienonnettua)
suola, sokeria ja mustapippurinrouhetta

Laita risottopohja kattilaan, lisää nesteet ja lämmitä varovaisesti, lisää muut aineet, keitä max 5 min. Mausta ja tarjoile

Peruna – vuohenjuustopiirakka

Taikina

200 gr jauhoja
1 tl suola
100 gr voita
1 kpl kananmuna
2 tl kylmä vettä

Laita jauhot, voi ja suola kutteriin sekoita nopeasti 20 sekuntia, lisää kananmuna ja vesi ja sekoita vielä 10 sekuntia tai kunnes on tasainen taikina. Voit myös taikinan tehdä kulhossa nyppimällä jauhun, suolan ja voin sekaisiin, lisäämällä siihen kananmunan ja veden ja sekoittamalla nopeasti tasaiseksi taikinaksi. Laita taikina kelmuun ja jääkaappiin 30 minuutiksi tekeytymään. Kauli taikina piirakkavuoan kokoiseksi (itse käytin 28 cm irtopohjavuokaa). Laita vuoaan pohjalle leivinpaperi ja asettele taikina vuokaan, painele taikinan reunat n. 2 cm korkuiseksi. Laita toinen leivinpaperi taikinan päälle ja sen päälle jotain painoksi esim. herneitä. Laita piirakkapohja 175 c uuniin esikypsytymään noin 15 min.

Täyte

500 gr peruna (keitetty ja kuutioitu n. 1 cm kuutio)
250 gr sipulia (silputtu ja kevyesti paistettu)
1 rkl persiljahaketta
150 gr vuohenjuustoa
3 kpl kananmuna
500 gr maitoa
suola, mustapippurinrouhetta

Sekoita kananmunat ja maito keskenään tasaiseksi massaksi, mausta suolalla ja pippurilla. Laita kulhoon perunakuutio, sipulikuutio, murena joukkoon vuohenjuusto, sekoita kunnolla sekaisiin. Laita sekoitetut raaka-aineet esikypsennetyn piirakkapohjan päälle, tasoita, kaada lopuksi kananmunamaito koko komeuden päälle laita 150 C uuniin ja kypsennä 30 minuuttia. Anna hetki jäähyä, ota pois vuosta ja nauti. Toimii erinomaisena myös kylmänä.