



RESEPTIVIHKO
LAHJAKSI
USKOLLISILLE
ASIAKKAILLEMME!



CITYMARKET

SALO



Me K-citymarket Salossa palvelemme sinua aina parhaalla valikoimalla ja sesongin mukaan uudistuen. Meiltä voit myös kysyä hyviä vinkkejä ruuanlaittoon.

Tähän reseptivihkoseen olemme koonneet muutamia suosikkireseptejämme, jotka sopivat niin arkeen kuin juhlaan.

TERVETULO!

t. Kauppias TOMPPA

Intialainen rapuvuoka

Valmistusaika n. 30 min, josta 5 min uunissa
4 henkilölle:

3 dl vettä
suolaa
1,5 dl riisiä
2 kananmunaa
200 g katkarapuja
voita (voiteluun)
1 dl juustoraastetta



Kauppias
suosittelee

Kastike:

100 g herkkusieniä viipaloituna
2 rkl voita
1 tl currya
3 rkl pilkottua sipulia
2 rkl raastettua omenaa
3 rkl vehnä jauhoja
3 dl maitoa
2 dl kermaa
suolaa
valkopippuria

Keitä miedosti suolattu vesi, lisää riisi ja keitä ohjeen mukaan. Keitä kananmunat koviksi ja viipaloi ne. Kuivaa katkaravut ja pilko herkkusienet pieniksi paloiksi.

Siirry kastikkeen valmistukseen: sulata voi kattilassa ja lisää curry. Ruskista sipulit samassa kattilassa ja lisää omenasurvos. Lisää rasvaan jauhot sekoittaen sekä maito ja kerma. Mausta ja lisää herkkusienet.

Voitele uunivuoka ja levitä riisit pohjalle tasaiseksi kerrokseksi. Peitä riisit munaviipaleilla ja katkaravuilla. Lisää varovasti kastike ja peitä juustoraasteella. Laita vuoka 250-asteiseen uuniin 5 minuutiksi, kunnes pinta on saanut kauniin ruskean värin.

Mummon pullavanukas

1 pullapitko
1 dl vadelmahilloa
4 dl kuohukermaa
tuoreita vadelmia

Viipaloi pulla. Voitele uuninkestävä vuoka. Laita sen pohjalle kerros pullaviipaleita, hilloa ja toinen kerros pullaa. Kaada kerma vuokaan ja paista uunissa 200 asteessa noin 15 min. Koristele tuoreilla marjoilla.





VINKKI!
Lihapullat sopivat
hyvin noutopöytään.

Nonna Giovannan italialaiset lihapullat

Valmistusaika 30-60 min, 4 annosta:

- | | |
|--|----------------------------------|
| 400 g Pirkka naudan jauhelihaa | 1 dl (50 g) rusinoita |
| 1 dl maitoa | 1/2 dl Pirkka-pinjansiemeniä |
| 1/2 dl Pirkka-korppujauhoja tai leipää | paahdettuna |
| 1 kananmuna | 1 tl sitruunankuorta raastettuna |
| 1 dl parmesania raastettuna | 1 tl suolaa |
| 1 dl persiljaa hienonnettuna | 1/2 tl mustapippuria |
| | muskottipähkinää |

1. Sekoita maito ja korppujauhot kulhossa. Anna korppujauhojen turvota välillä sekoittaen.
2. Sekoita jauheliha, muna, parmesani, persilja, rusinat, pinjansiemenet, sitruunankuori ja mausteet korppujauhojen joukkoon. Sekoita ainekset kevyesti sekaisin.
3. Muotoile taikinasta pieniä pyöryköitä (n. 32 kpl) vedellä kostutetuilla käsin leivinpaperin päälle pellille. Paista 225 asteessa 10-15 minuuttia. Voit paistaa lihapullat myös pannulla. Jauhota ne ensin kevyesti vehnäjauhoissa ja paista ne voi-oliiviöljyseoksessa kypsiksi.

Tarjoo lisäksi esimerkiksi paahdettua palsternakka-juustosalaattia, jonka ohjeen löydät k-ruoka.fi -sivulta.

"Meillä on aina kattava valikoima arjen maitotuotteista herkuttelujuustoihin."
– Tarja ja Minna



Graavikalaleivät

- 4 kpl Ruisvarras-leivän paloja
- 2 rkl sitruunaöljyä (rypsi, oliivi tai avokado)
- 4 lehtisalaatin lehteä
- 8 viipaletta graavisiikaa tai graavilohta
- tuoreita yrttejä, esim. sitruunamelissaa
- 1 tl roseepippuria

Valuta leipäpaloille sitruunaöljyä ja koristele ne salaattilla, graavikalalla ja yrteillä. Murskaa roseepippuria käsissä ja ripota kalan päälle.

"Liha- ja kalatiskistämme saat raaka-aineet aina tuoreina ja toiveidesi mukaan leikattuina."
– Mikko





Herkullista
alkupaloina tai
keiton kera!

Tuoretomaattibruschetta

12 pientä viipaletta Grano-leipää tai
vastaavaa moniviljaleipää
2 rkl oliiviöljyä
1 valkosipulinkynsi
3 tomaattia
mustapippurirouhetta
riipaus sormisuolaa
tuoretta basilikaa

Leikkaa leipä viipaleiksi. Puolita valkosipulin kynsi. Hiero sillä paistinpannun pohja ja kaada öljy pannulle. Ruskista leipäviipaleita kevyesti molemmin puolin. Kalttaa tomaatit, eli vedä niihin ristiviilto ja pidä hetki kiehuvasa vedessä. Tämän jälkeen tomaattien kuori irtoa helposti. Halkaise tomaatit ja poista siemenet. Leikkaa tomaattien hedelmäliha pieniksi kuutioiksi terävällä veitsellä. Jaa tomaattisilppu leiville ja ripota päälle mustapippuria ja sormisuolaa. Koristele basilikan lehdillä.



*"Kun lähdet ruokamatkalle
maailman ympäri, aloita mat-
kasi K-citymarket Salosta."*
– Niko ja Kirsi



Mustikkapiirakka

Tämä ohje on yli
50 vuotta vanha
ja toimii edelleen
todella hyvin!

250 g voita
2 dl maitoa
4 kananmunaa
5 dl sokeria
6 dl vehnäjauhoja
4 tl leivinjauhetta
5 dl mustikoita

1. Kiehauta maito ja voi kattilassa, nosta jäähtymään.
2. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää kiehausutettu voi-maitoseos.
3. Sekoita jauhot ja leivinjauhe keskenään ja lisää viimeiseksi taikinan joukkoon. Kääntelee taikina varovaisesti tasaiseksi.
4. Kaada taikina uunipellille, lisää päälle mustikat ja paista 200-asteisessa uunissa n. 45 minuuttia.
5. Koristele tomusokerilla ja nauti vaniljakastikkeen tai jäätelön kera.
6. Erittäin hyvää myös omenapiirakkana. Tällöin mustikoiden sijaan laitetaan 6 omenan siivut sekä sokeria ja kanelia. Paistetaan samoin ja nautitaan.

*"Poimi hevi-osastomme runsaasta tarjonnasta
värejä ruokapöytään. Valikoimiimme kuuluvat
myös luomu- ja lähituotteet."*
– Pia ja Kari





Kasvishampurilaiset

- 4 kpl Evässämpylöitä
- 4 kasvispihviä
- 1 tl rypsiöljyä
- 4 juustoviipaletta
- 4 salaatinlehteä
- 2 rkl majoneesia
- 1/2 tl currya
- 2 tomaattia
- 1 sipuli

Paista kasvispihvit öljyssä. Kuori sipuli. Leikkaa tomaatit ja sipuli viipaleiksi. Sekoita curry ja majoneesi ja kokoa hampurilaiset. Halutessasi voit kuumentaa sämpylöitä hetken ennen hampurilaisten kasaamista grillissä, mikrossa tai uunissa.



"Leipäosastolta löytyvät Suomen suosikkileivät sekä lähileipomoiden lämpimäiset. Omassa jauholeipomossamme leivotaan käsityönä kotimaisista raaka-aineista ilman säilöntäaineita."

– Heini

Aamusämpylät Italian väreissä

- 4 kpl Aamiaissämpylä kaura -sämpylöitä oliiviöljyä
- 4 tomaattia
- 1 pkt vuohenjuustoa
- mustapippurirouhetta
- tuoretta basilikaa

Halkaise sämpylät ja valuta puolikkaille oliiviöljyä. Viipaloi juusto ja tomaatit, jaa leiville. Ripota päälle hiukan mustapippuria ja koristele basilikalla.



Nopea ruispizza

- Ruispalaleipä
- tonnikalaa
- tomaattisiivuja
- juustosiivuja
- pizzamaustetta

Laita ruisleivälle tonnikalaa, tomaattisiivuja, juustosiivuja ja mausta pizzamausteella. Lämmitä mikrossa sen aikaa, että juusto alkaa sulaa.



SALONEN

YLIVOIMAINEN

TESTIVOITTAJA

Ruoka.fi-sivuston ruisleipätesti, lokakuu 2015

RUIS- PALALEIPÄ

RUNSASKUITUINEN

PÄÄRAAKA-AINEENA
SUOMALAINEN,
KEMIÖN MYLLYN RUIS

LISÄAINEETON

LEIVOTTU TAIKINAJUUREN
ILMAN LISÄTTYÄ LEIVINHIIVAA





Koskenlaskija-chorizokeitto

300 g chorizomakkaraa
 1 pkt (250g) Musta Koskenlaskija -juusto
 1 dl kermaa, vettä
 2-3 punaista ja/tai oranssia paprikaa
 3 porkkanaa
 4-6 perunaa
 1 iso keltasipuli
 2 valkosipulinkynttä
 ripaus kuivattua chiliä
 mustapippuria
 sokeria
 suolaa
 tuoretta lehtipersiljaa
 öljyä kuullottamiseen

Kuori ja paloittele kasvikset ja chorizo. Kuumenna kattilan pohjalla tilkka öljyä. Kuullota hetki chiliä, murskattua valkosipulia sekä sipulia, paprikaa ja chorizoa. Kaada kattilan pohjalle hieman vettä ja anna näiden aineiden kiehua muutama minuutti miedolla lämmöllä, jotta keittoon irtoaa kunnolla makua. Lisää lopuksi reilusti vettä, loput kasvikset, kerma ja paloiteltu juusto. Keitä kypsäksi koko ajan sekoittaen. Tarkista lopuksi keiton maku. Lisää hieman pippuria sekä sokeria taittamaan suolaisuutta ja tulisuutta. Tarjoile keitto tuoreen lehtipersiljan kera.



"Meiltä ei makkara lopu kesken! Valikoimassamme on myös erikoisuuksia ja paikallisten tuottajien tuotteita."

– Jari ja Joonas

Keisarin kastike

1 paketti Salon Keisari -ryynimakkaraa
 muutama siivu pekonia suikaloituna
 1 sipuli silputtuna
 1 rkl voita
 timjamia
 suolaa
 pippuria

Ruskista pekonisiivut ja lisää sipuli. Kuullota hetki. Siirrä seos kattilaan. Kuori ja pilko ryynimakkara. Ruskista makkara voissa. Siirrä makkara kattilaan ja lisää mausteet.

3 rkl voita
 3 rkl vehnä jauhoa
 2 tl sinappia
 2 dl kermaa
 5 dl vettä

Tee perinteinen ruskeakastike: lisää voi kuumalle pannulle ja anna sen kiehahtaa. Lisää jauhot ja sekoita tasaiseksi. Anna sen ruskistua kunnolla. Lisää vesi erissä ja sekoita koko ajan. Lisää sinappi, kerma ja ruskistettu makkaraseos. Anna hautua 30 minuuttia. Tarkista suola.

Tarjoa Keisarin kastike muusin, puolukkahillon, etikkapunajuuriin ja suolakurkkujen kera.





Lämpimät muna-pekoniämpylät

4 kpl Ruissämpylöitä

4 munaa

4 viipaletta pekonia

1 rkl persiljasilppua

Leikkaa sämpylöistä kansi pois ja koverra niitä hiukan. Riko munat yksitellen ja kaada raaka muna sämpylän sisään. Paista uunissa 175 asteessa noin 10 min, kunnes muna on hyytynyt. Paista pekoniivipaleet rapeiksi. Koristele sämpylät pekonilla ja persiljalla, tarjoa heti.

Tervetuloa
herkuttelemaan!

Helppo riistaherkku

(4–6 annosta)

1 kg tuoretta punajuurta

500 g sipulia

500–700 g hirven jauhelihaa

125 g (½ prk) Valio Koskenlaskija Ruoka maustamaton

2 dl kuohukermaa

mustapippuria

suolaa

öljyä

1. Kuori ja kuutioi juurekset laakeaan uunivuokaan. Pirskottele juuresten päälle öljy ja mausteet. Paahda 170 asteessa, kunnes juurekset ovat pehmeitä.
2. Ruskista ja mausta jauheliha. Lisää kerma ja Koskenlaskija
3. Kaada jauhelihakastike juuresten päälle vuokaan ja sekoita.



Vadelmainen uunijäätelö

Valmistus (alle 30 min)

1 kpl K-Menu torttupohja

KOSTUTUKSEEN

1/2 dl persikkalientä

1/2 dl vettä

TÄYTTEEKSI

1 prk (425 g) säilykepersikoita

3 dl vadelmia

1 l vadelma- tai vaniljajäätelöä

MARENKI

4 valkuaista

1 dl sokeria

1. Sääda uuni 275 asteeseen. Kostuta torttupohjaa vedellä laimennetulla säilykepersikoiden liemellä. Vatkaa valkuaiset ja sokeri kovaksi vaahdoksi.
2. Nosta torttupohja uuninkestävään vuokaan ja levitä sille vadelmat ja viipaloidut persikat. Nosta päälle viipaleiksi leikattu jäätelö.
3. Peitä jäätelö hyvin marenkivaahdolla ja nosta vuoka uuniin 3-5 minuutiksi, eli kunnes marenkihiiput saavat vähän väriä.
4. Uunijäätelö tarjoillaan välittömästi valmistuksen jälkeen. Tämä näyttävä jälkiruoka on helppo valmistaa kunhan toimii nopeasti, ettei jäätelö ehdi sulaa. Tärkeintä on, että jäätelö pannaan kuumaan uuniin.

"Pakasteesta löytyy nopea apu yllätysvieraiden kestitykseen tai pizzaperjantain toteuttamiseen."

– Toni



Hämeentie 24-30

24240 SALO

puh. 010 5379200

www.k-citymarket.fi/kaupat/salo



**Sipuliset
lihapullat**
4 annosta



Flora
Se on se maku.

**Pekoni & Sipuli
-makaroni-
laatikko**
4 annosta

1 ps Knorr Ranskalaista
Sipulikeittoa
0,5 dl korppujauhoja
2 dl Flora Ruoka 15%
-kasviöljysekoitetta
1 rkl Turun Sinappia
1 kpl kananmunaa
400 g naudan jauhelihaa
2 dl Crème Bonjour Paahdettu
sipuli -ruokakermaa
1 dl vettä

Sekoita sipulikeittoainekset, korppujauhot, Flora Ruoka ja Turun Sinappia keskenään. Lisää kananmunaa ja jauheliha ja sekoita tasaiseksi taikinaksi. Muotoile taikinasta lihapullia. Paista pullia paistokasariissa, kunnes ne saavat kauniin ruskean pinnan. Lisää kasariin Crème Bonjour Paahdettu sipuli -ruokakerma ja vesi ja hauduta miedolla lämmöllä noin 10 minuuttia. Tarjoile perunamuusin ja puolukkahillon kera.

3-4 dl makaronia
400 g naudan jauhelihaa
1 rkl Flora Kokin salaisuus
-öljyseosta paistamiseen
Knorr Fond "du Chef"
1 naudanliha -annosfondi
1 pieni keltasipuli
250 ml Flora Ruoka
Pekoni & Sipulia
3 munaa
1 dl maitoa

Keitä makaronit puolikypsiksi. Kaada Flora Kokin salaisuus pannulle, kuullota pilkottu sipuli ja lisää jauheliha. Lisää joukkoon Knorr Fond "du Chef" naudanliha -annosfondi. Yhdistä jauheliha ja makaronit keskenään ja kaada seos voideltuun uunivuokaan. Sekoita Flora Ruoka Pekoni & Sipuli, maito ja kananmunat kulhossa. Kaada seos tasaisesti uunivuokaan makaroni-jauheliha-seoksen päälle. Paista makaronilaatikko uunissa 180 °C n. 45 min.



CocoVi Chia -suklaavanukas

Kookosmaitoa..... 2 dl
CocoVi Chia-siemeniä 0,5 dl
CocoVi Kookospalmusokeria 2 rkl
CocoVi Raakakaakaojauhetta 1,5 rkl

Sekoita aineet keskenään ja anna turvota vähintään 5 minuuttia.

Voit halutessasi maustaa vanukkaan tuoreilla marjoilla tai hedelmillä esim. vadelmilla tai appelsiinipaloilla.



Lisää reseptejä osoitteessa: www.cocovi.fi