

Makuja

arjen taitoja nuorille turvapaikanhakijoille

Menu 1

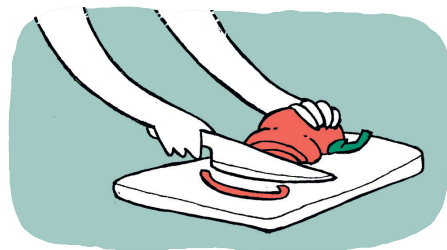
Kasvissosekeitto
Juustoleipäset
Pähkinäinen salaatti
Omenapaistos

Pähkinäinen salaatti

- 1 ruukku friseesalaattia
- 1 ruukku Punainen Salanova -salaattia
- 100 g saksanpähkinöitä
- 1 punainen paprika
- ½ kurkku
- 150 g viinirypäleitä
- 15 lehteä tuoretta basilikaa
- 4 rkl oliiviöljyä
- balsamiviinietikkaa



1. Huuhtele ja valuta salaattit.
2. Paahda pähkinät kuivalla pannulla, kunnes ne ovat saaneet hieman väriä.
3. Revi salaattit tarjoiluastiaan.
4. Pilko paprika ja kurkku kuutioiksi tai suikaleiksi.
5. Halkaise viinirypäleet.
6. Ripottele paprika- ja kurkkupalat sekä viinirypäleet salaatin päälle.
7. Koristele saksanpähkinöillä ja basilikalla.
8. Lisää oliiviöljyä ja balsamiviinietikkaa.



Juustoleipäset

(18 kpl)

- 6 dl vehnä jauhoja
- 4 tl leivinjauhetta
- 150 g juustoraastetta
- 2 kananmunaa
- 2 ½ dl maitoa
- 125 g sulatettua rasvaa



1. Sekoita jauhot, leivinjauhe ja juustoraaste keskenään.
2. Sekoita munat, maito ja pehmeä rasva keskenään.
3. Yhdistä ainekset ja sekoita taikina tasaiseksi.
4. Jaa taikina muffinivuokiin.
5. Paista 200-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

Kasvissosekeitto

4:lle

- 1 l vettä
- 1,5 l pilkottuna erilaisia kasviksia,
(esim. sipulia, perunaa, porkkanaa, lanttua,
purjoa, selleriä, palsternakkaa, kukkakaalia)
- 2 liemikuutiota
(suolaa)
- valkopippuria
- yrttejä
- tuorejuustoa tai ruokakermaa



1. Kuori ja paloittele kasvikset.
2. Kuumenna vesi ja lisää liemikuutiot.
3. Lisää kasvikset ja keitä kypsiksi.
4. Soseuta tehosekoittimessa, sauvasekoittimella tai pusertamalla siivilän lävitse.
5. Maista ja mausta.
6. Voit lisätä keittoon tuorejuustoa tai ruokakermaa.

Omenapaistos ja kanelikerma

8–10:lle

- 8 isoa omenaa
- 2 rkl kanelia
- 2 dl sokeria
- 300 g voita
- 4 dl kaurahiutaleita
- 2 dl vehnä jauhoja
- 2 tl leivinjauhetta
- ½-1 dl siirappia

Kanelikerma:

- 3 dl kermaa
- 3 rkl sokeria
- 1 tl kanelia



1. Kuori omenat.
2. Lohko neljään osaan, poista siemenkodat ja viipaloi lohkot ohuemmiksi viipaleiksi.
3. Sekoita omenoihin kaneli sekä ½ dl sokeria.
4. Sekoita toisessa kulhossa huoneenlämpöinen voi, kaurahiutaleet, vehnä jauhot, leivinjauhe ja loppu sokeri.
5. Voitele lasagnevuoran kokoinen uunivuoka.
6. Levitä puolet taikinasta voidellun uunivuoran pohjalle.
7. Lisää omenalohkot päälle.
8. Ripottele loput taikinasta nokareina omenoiden pinnalle.
9. Valuta siirappi päälle.
10. Kypsennä 175 asteessa n. 40 minuuttia.
11. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta sokerilla ja kanelilla.