

Perunarisotto, paistetut metsäsienet

600 g kiinteitä perunoita
2 salottisipulia
50 g voita
2 timjaminoksaa
½ dl valkoviiniä
6-8 dl kasvislientä
1 rkl mascarponea
100 g parmesaaniraastetta
1 rkl sitruunanmehua, ripaus sitruunan kuorta
1 tl suolaa
3-5 kierrosta mustapippuria myllystä
10 ruohosipulinvartta

Lisäksi: metsäsieniä, rouskuja, tatteja, suppilovahveroita...

paistamiseen voita, mausteeksi suolaa ja mustapippuria. Viimeistelyyn (villi)yrtejä

Kuori ja leikkaa perunat pieniksi kuutioiksi. Laita kuutiot kylmään veteen odottamaan.

kuori ja hienona sipuli, kuullota sipulia voissa n. 2-3 min.

Valuta perunat ja lisää ne timjaminoksien kanssa kattilaan, kuullota vielä hetki. Lisää valkoviini ja keitä kasaan, kunnes viini on melkein haihtunut.

Lisää lämmitetty kasvisliemi desilitra kerrallaan koko ajan sekoittaen, keitä kunnes perunat ovat napakan kypsiä. (n.20 min.)

Käsittele ja paista sienet voissa perunoiden kypsyessä, mausta suolalla ja pippurilla. Poista timjaminoksat kattilasta.

Sekoita mukaan mascarpone, parmesaani, sitruunan mehu sekä kuori. Mausta suolalla, pippurilla ja hienonnetulla ruohosipulilla. Viimeistele annos, tarjoa heti.

Frozen potato

4 annosta

350 g jauhoista perunaa (kuorittuna)
400 g turkkilaista jugurttia
0,75 dl sokeria

Kuori perunat. Keitä tai höyrytä ne kypsäksi.

Soseuta kypsät perunat siivilän läpi painamalla tai sähkövatkaimella ja anna jäähtyä.

Lisää sokeri ja jugurtti perunasoseeseen joukkoon. Soseuta massa kuohkeaksi sähkövatkaimella.

Siirrä massa laakeaan astiaan ja anna sen jähmettyä pakastimessa noin tunti välillä sekoittaen.

Tarjoile jähmettyneenä pehmiksen tapaan kotimaisten marjojen ja raastetun sitruunankuoren kera.

Perunapizza

2,5 dl vettä
25 g hiivaa
0,5 tl suolaa
3 rkl öljyä
6 dl vehnäjauhoja
Täytteeseen:
noin 4 perunaa (yleisperunaa)
1 punasipuli
150 g mozzarella-juustoraastetta
(2 rkl öljyä ja 2-4 valkosipulin kynttä)
suolaa, mustapippuria
tuoretta salviaa, rosmariinia tai timjamia

Lämmitä vesi käden lämpöiseksi ja liuota siihen hiiva. Lisää suola, öljy ja osa jauhoista. Sekoita. Vaivaa loput jauhot taikinaan. Anna taikinan kohota liinan alla lämpimässä paikassa noin 20 minuuttia.

Kuori perunat ja leikkaa niin ohuiksi viipaleiksi kuin mahdollista. Leikkaa sipuli ohuiksi renkaiksi.

Jaa taikina neljään osaan ja kauli jauhotetulla pöydällä ohuiksi pitsapohjiksi. Levitä päälle juustoraaste. Peitä kauttaaltaan peruna- ja punasipuliviipaleilla. Mausta halutessasi öljyn joukkoon murskatuilla valkosipuleilla, suolalla ja juuri rouhitulla mustapippurilla. Voit maustaa ennen paistamista myös tuoreella rosmariinilla tai salvialla.

Paista pizzoja 225 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia. Ripottele halutessasi päälle tuoretta yrttiä.

Perunapizza II

oliiviöljyä paistamiseen
2 keskikokoista perunaa
2 rkl parmesaaniraastetta
4 rkl tomaattikastiketta
4 herkkusientä
1 mozzarellapallo
1 kananmuna
mustapippuria
suolaa
5 prosciuttosiivua eli ilmakeivattua kinkkua

Valmistele kaikki raaka-aineet valmiiksi. Siivuta perunat tosi ohuiksi (mandoliinilla). Raasta parmesaani. Siivuta herkkusienet ja mozzarella.

Lorauta pannulle oliiviöljyä. Asettele siivutetut perunat pannulle limittäin niin että ne muodostavat yhtenäisen pohjan. Ripsi päälle kauttaaltaan parmesaaniraastetta. Kypsennä miedolla lämmöllä kannen alla 5 minuuttia.

Lisää päälle tomaattikastike, herkkusienisiivut ja mozzarellasiivut. Riko keskelle kananmuna. Kypsennä miedolla lämmöllä kannen alla noin 7 minuuttia, kunnes juusto on kauniisti sulanut ja kananmuna sopivasti kypsynyt. Ota pois liedeltä. mausta mustapippurilla ja hitusella suolaa. Aseta ohuet kinkkusiivut ilmakeivattua päälle.

Perunanachot

6:lle

1,5 kg perunoita
2 rkl öljyä
2 rkl tacomaustetta (tai suola, pippuri, paprikajauhe, valkosipulijauhe, korianteri, cayenne, oregano), tai myös kuulemma grillimauste käy, mutta oon vähän allerginen sille.

juustokastike

2 dl ranskankermaa/kermaa/maitoa
2 pakettia cheddarsulatejuustoviipaleita
0, 5 dl tai maun mukaan silputtuja jalapenoja tai punaisia chilejä (säilykkeenä)

pinnalle

2 isoa tomaattia pieninä kuutioina
1 punasipuli hienonnettuna tai pari uuden sadon punasipulia varsineen
2 avokadoa kuutioina(mulla ei kuvassa, koska allergian takia tarjoiin eri kulhosta)
2- 3 limeä
1 korianteripuska
suolaa, pippuria

Viipaloi pestyt perunat kuorineen reilun 1/2 cm paksuisiksi siivuiksi. Laita siivut kulhoon ja kierrittele öljyssä, sitten mausteissa. Paahda uunissa kauniin pilkullisiksi 225 asteessa n. 20-30 min.

Valmista juustokastike lämmittämällä neste ja juusto kasarissa, lisää lopuksi chilit. Pidä lämpimänä.

Kokoa annos joko isolle tarjottimelle tai annoslautasille. Tarkista, että perunoissa tarpeeksi suolaa. Ensin perunat joiden päälle valutat juustokastikkeen. Ja sitten päälle tomaatti, sipuli, avokado ja korianteri.

Lohko limet ja aseta tarjolle. Jokainen puristakoon siitä oman annoksensa päälle.

Perunasose ja sen muunnelmät:

Piimä-perunamuusi

500 g kuorittua jauhoista perunaa

40 g voita

2 dl piimää (ei rasvaton)

½ tl suolaa

(1/2 tl mustapippuria)

1. Keitä perunat suolavedessä kypsiksi isoina lohkoina ja valuta hyvin. Jätä perunat lämpimään kattilaan ja anna lieden olla keskilämmöllä.

2. Lisää kattilaan perunapalojen sekaan voinokareet sekä suola. Muusaa perunanuijalla. Lisää viimeiseksi piimä, sekoita tasaiseksi ja tarkista suola.

Kreikkalainen Valkosipuliperunasose

400 g perunaa (puolijauhoinen lajike)

3 valkosipulinkynttä

1 dl oliiviöljyä

1 1/2 dl kanalientä

1 sitruunan mehu

suolaa

mustia oliiveja

"tukevaa" salaattia

Pese ja keitä perunat, jäähdytä kylmässä vedessä nopeasti ja kuori heti kun voit. Soseuta siivilän tai myllyn läpi pusertamalla. Mausta sose valkosipulilla, öljyllä ja suolalla, lisää muut aineet joukkoon, paitsi oliivit ja salaatti. Sekoita hyvin maista ja lisää...

Italialainen muusi

n. 500 g jauhoisia perunoita

2 rkl voita

1 dl maitoa

25 g parmesaaniraastetta

riipaus suolaa

Keitä perunat kuorineen kypsiksi. Kuori perunat ja survo ne sähkövatkaimen vatkaimilla muusiksi.

Lämmitä maito melkein kiehuvaaksi. Vatkaa perunamassaa sähkövatkaimella. Lisää puolet voista ja pari ruokalusikallista maitoa kerrallaan. Kun olet lisännyt puolet maidosta, sekoita joukkoon parmesaaniraaste.

Lisää juuston jälkeen loput voit ja maidot. Vatkaa, kunnes seos on pehmeää ja ilmavaa. Mausta suolalla.

Lehtikaali-perunamuusi

n. 500 g perunoita

suolaa

50-100 g lehtikaalia

n. 2 dl maitoa/kaurakermaa tms.

pari ruokalusikallista voita tai öljyä

Kuori ja pilko perunat ja laita ne kiehumaan suolalla maustettuun veteen.

Poista lehtikaalista paksut lehtiruodit ja silppua se hienoksi. Kun perunat ovat lähes kypsiä, lisää lehtikaalisilppu kattilaan ja jatka keittämistä vielä noin 5 minuuttia.

Kaada vesi pois. Soseuta muusi perunasurvimella yhdessä nesteen ja rasvan kanssa. Mausta suolalla.

Paahdettu perunamuusi ruskistetulla voilla

1 kg jauhoisia perunoita
2 dl täysmaitoa
2 tl suolaa
100 g voita

1. Tee voi valmiiksi. Sulata voi kattilassa. Anna voin sulaa ja ruskistua vähitellen. Älä päästä palamaan. Voin muututtua vaalean ruskeaksi, siitä lähtee voimakas pähkinäinen tuoksu. Silloin se on valmista. Anna sakan laskeutua kattilan pohjalle. Voit tehdä tämän hyvissä ajoin etukäteen.
2. Siivilöi ruskistettu voi talteen esimerkiksi pienen tiheäreikäisen siivilän läpi, ettei sakkaa pääse mukaan. Kuumenna sitä vähän ennen muusiin lisäämistä.
3. Pese perunat ja kuivaa niiden pinta. Nosta ne uunipellille ja paahda 230 asteessa kypsiksi. Kokeile kypsyyttä pitkällä tikulla. Kovassa lämmössä paahdetut perunat saavat voimakkaan paahuneen maun.
4. Halkaise perunat kuumina ja kaavi perunaa isolla lusikalla ulos kuoresta. Kuoren lähellä oleva kohta on parhaimman makuista. Purista paahnut peruna perunapuristimen läpi lumeksi.
5. Lisää joukkoon lämmitettyä maitoa, suolaa ja kuumennettua ruskistettua voita. Sekoita kevyesti. Voit säästää vähän ruskistettua voita ja tarjoilla sen pöydässä.

Paahdettu Perunamuusi

4 isoa Rosamundaa
1 kg karkeaa merisuolaa
30 g voita
1 rkl puristettua sitruunan mehua
3 dl täysmaitoa

Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen. Pese perunat. Pistele ne haarukalla, jolloin perunat kypsyvät tasaisesti eivätkä "räjähdä". Levitä suola uunipellille ja perunat suolapedin päälle. Kypsennä 1 tunti tai kunnes perunat ovat kypsiä.

Anna perunoiden jäähtyä sen verran, että pystyt käsittelemään niitä. Sulata sillä välin voi ja purista sitruunan mehu. Mausta voisula sitruunalla. Kuumenna maito omissa kattilassaan.

Purista tai kaavi perunat kuoristaan syvään kulhoon. Lisää ripaus suolaa ja sitruunavoi kuumien perunoiden päälle. Jätä tilkka voita muusin viimeistelyyn. Lisää sen jälkeen maito samalla survoen tai jos haluat kuohkeamman muusin, käytä sähkövatkainta.

Kaada loppu sitruunavoi muusin päälle.