Asikkalan illallismenu 2025 – finalistimenut saivat molemmat ylistystä tuomareilta, mutta tiukan kisan voitti menu:

LEMPEÄ JUURESSOSEKEITTO JA RUISKRUTONGIT

GRILLIJUUSTOPITALEIPÄ, PAAHDETUT KIKHERNEET JA TSATSIKI

NYHJÄTÄÄN TYHJÄSTÄ MARJAHERKKU

Kasvissosekeitto

½ l kasviksia (peruna, porkkana, lanttu, juuriselleri, sipuli)
2 rkl öljyä
½ l vettä
1 kasvisliemikuutio
ripaus mustapippuria
1 tl yrttimaustetta
½ dl kermaa
(hienonnettu persilja)

1. Kuori ja paloittele kasvikset yht. ½ l
2. Kuumenna öljy kattilassa (suuri teho) ja kiehauta kasvikset öljyssä.
3. Lisää vesi, kasvisliemikuutio ja mausteet.
4. Keitä kannen alla 20-25 minuuttia (keskiteho)
5. Ota kattila liedeltä ja soseuta sauvasekoittimella. Varo keiton roiskumista!
6. Vie kattila takaisin liedelle. Lisää kerma. Kiehauta keitto.
7. Tarkista maku. Lisää persilja.
8. Koristele basilikalla

Ruiskrutongit:

4 kpl ruisleipää
1 rkl öljyä tai margariinia

- **Kuutioi ruisleipä. Kuumenna rasva pannussa ja paista siinä leipäkuutiot rapeiksi ja kauniin värisiksi. Laita tarjolle kahvikuppeihin, ruiskrutongit tulevat aluslautaselle.**

Paikallisesti tuotettua lähiruokaa

Pitaleivät

2,5 dl kädenlämpöistä vettä
25 g hiivaa
1 dl (täysjyvä)vehnäjauhoja)
1 tl merisuolaa
noin 6 dl vehnäjauhoja
1 rkl oliiviöljyä

1. **Sulata hiiva veteen. Lisää 1 dl jauhoja ja sitten suola. Lisää loput jauhot vähän kerrallaan, alustaen taikinaa.**
2. **Lisää myös öljy ja vaivaa taikina kimmoisaksi käsin tai koneessa.**
3. **Anna taikinan nousta liinan alla lämpimässä noin 30 minuuttia.**
4. **Laita uuni kuumenemaan 250 asteeseen.**
5. **Kippaa taikina jauhoitetulle alustalle. Jaa kuuteen osaan ja pyöritä taikinasta palloja.**
6. **Kaulitse pallot jauhoja apuna käyttäen noin 1 cm paksuisiksi ”letuiksi”.**
7. **Nostata pitoja pellillä leivinpaperin päällä vielä 10 minuuttia.**
8. **Paista uunin ylätasolla noin 7 minuuttia. Huom! Älä avaa uunia paiston aikana tai pistele reikiä leipiin ennen paistamista, jotta pitatasku muodostuu leipiin.**

Jäähdytä ja täytä mieleisillä täytteillä.

Paahdetut kikherneet

1 tlk (380 g/230 g) Pirkka kikherneitä suolaliemessä
1 rkl öljyä
1 tl juustokuminaa
1/4 tl cayennepippuria
ripaus suolaa

Valmistus 30 - 60 min
Huuhdo ja valuta kikherneet lävikössä. Sekoita joukkoon öljy, juustokumina ja cayennepippuri.
Paahda kikherneitä leivinpaperin päällä pellillä 200 asteessa noin 30 minuuttia. Lisää lopuksi ripaus suolaa.

Tsatsiki

1 (200 g) kurkku
1–2 valkosipulinkynttä
1 tlk (200 g) Perttulan tilan JUGU jogurttia (sekoita ensin)
1 tl juoksevaa hunajaa
1/4 tl kuivattua minttua
1 rkl sitruunan mehua
ripaus suolaa (rypsiöljyä/oliiviöljyä)

1. Raasta kurkku karkeaksi raasteeksi. Pane raaste siivilään ja painele ylimääräinen neste pois.
2. Kuori ja hienonna valkosipulinkynnet.
3. Sekoita tsatsikin ainekset keskenään.
4. Koristele halutessasi rypsiöljyllä. Tarjoa esimerkiksi dippinä tai liha-, kala- ja kasvisruokien lisäkkeenä.

Paistetut Halo-juustopalat

Kuivaa juuston pinta ja paista rapeiksi kuumalla paistinpannulla rasvassa.

Nyhjää tyhjästä- jälkiruoka

1. Leivo kääretorttupohja tai käytä piirakkapaloja, jos niitä on jäänyt tähteeksi
2. Leivo kauralastut tai käytä pikkuleipiä, joita on jäänyt tähteeksi
3. Vatkaa 5 dl kuohukermaa vaahdoksi. Lisää siihen 1 prk maitorahkaa.
4. Kasaa annokset siististi jalallisiin laseihin. Murenna ensin kääretorttulevy, pursota kermavaahto, laita väliin marjoja ja keksimuruja. Pinnalle marjoja ja pieni kaurakeksi pystyyn.

Kauralastut

100g voita
1 dl sokeria
2 dl kaurahiutaleita
1 rkl vehnäjauhoja
½ tl leivinjauhetta
1 tl vaniljasokeria
1 kananmuna

1. Pane uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
2. Sulata rasva.
3. Lisää haaleaan rasvaan kuivat aineet. Sekoita.
4. Lisää muna, sekoita tasaiseksi.
5. Nosta taikinasta kahdella lusikalla nokareita leivinpaperin päälle. Jätä nokareiden väliin leviämistilaa. Annoksesta tulee kaksi pellillistä.
6. Paista uunin yläosassa 6-9 minuuttia. Kauralastut kovettuvat jäähtyessään.

Tässä myös ohjeet tiukan finaalin toiseen menuseen,

- *KREIKKALAINEN SALAATTI, patonkia*
- *KASVISBURRITOT*
- *MANSIKKA-SITRUUNARAHKA*

Kreikkalainen salaatti

1 rasia kirsikkatomaatteja
½ kurkku
1 punasipuli
½ paprika
1 prk fetajuustoa
1 prk oliiveja
oregano / oliiviöljy/ suola / pippuri / basilika

1. Pese kaikki kasvikset. Kuori punasipuli.

2. Halkaise tomaatit, kuutioi kurkku, halkaise sipulit ja leikkaa puolikkaita viipaleita ja paloittele paprika kuutioiksi.

3. Valuta fetajuusto ja laita kaikki raaka-aineet kauniisti kulhoon.

4. Pinnalle oliiviöljyä, oreganoa ja suolaa sekä pippuria. Koristele tuoreella basilikalla!

Patonki

2 ½ dl vettä
½ pkt hiivaa
1 tl suolaa
2 tl sokeria
1 rkl öljyä
2 ½ dl sämpyläjauhoja
4 dl vehnäjauhoja

1. Valmista hiivataikina.
2. Kauli taikina levyksi ja rullaa rullalle.
3. Kohota pellillä ja tee patonkiin viillot ennen paistamista.
4. Paista 225 asteessa noin 15 minuuttia.

Kasvisburritot

1 sipuli
1 vihreä chili
3 valkosipulin kynttä
2 rkl tomaattipyrettä
1 rkl chipotletahna
2 tlk mustia papuja
1 ½ dl vettä
1 tl suolaa
(1 pkt fetaa)
1 pkt tortillapohjia

1. **Pilko sipuli ja chili.**
2. **Paista sipuli öljyssä pinnoitetussa kattilassa, purista sekaan valkosipuli, tomaattipyre, chipotletahna ja valutetut pavut. Lisää vesi ja suola. Kuumenna kiehuvaksi ja soseuta haarukalla pavut.**

Kookosriisi

3 dl basmatiriisiä
2 ½ dl kookosmaitoia
1 dl vettä
2 tl suolaa
1 lime

1. **Laita riisi isoon kulhoon kylmään veteen.**
2. **Kaada riisi siivilään.**
3. **Kaada pinnoitettuun kattilaan kookosmaito ja suola ja vesi.**
4. **Kuumenna riisi kiehuvaksi ja hauduta kannen alla noin 15 minuuttia.**
5. **Raasta lime ja purista limemehua joukkoon.**

Lisäksi, 1 prk salsakastiketta, (1 pkt fetaa), 1 pkt tortillapohjia - Kokoa burritot kauniisti mukeihin!

Mansikka-sitruunarahka

1 prk kuohukermaa
1 prk maitorahkaa
4 rkl sokeria
2 sitruunaa (kuori ja mehu)
3 dl mansikoita
muutama kaurakeksi

1. **Vaahdota kerma.**
2. **Soseuta mansikat sauvasekoittimella tai paloittele.**
3. **Pese sitruuna ja raasta varovasti kuori ja puserra mehu.**
4. **Sekoita kaikki aineet keskenään.**
5. **Laita tarjolle laseihin.**
6. **Koristele keksimurulla ja marjoilla.**

Tuomareina kisassa tänä vuonna toimivat:

Isa Maunula, Asikkalan kunnan kehittämispäällikkö
Petri Haapanen, Asikkalan kunnan sivistysjohtaja
Heli Siltala, Asikkalan luonnonystävät ry
Kari Savola, Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry
Marika Pukarinen, Ateriapalveluesihenkilö VYK

Kiitos kaikille, tapahtumaan osallistujille!