

# **FINSMAKARE KULINARISK**

FI

**Reseptikirja**



Sisältö

|                          |    |                      |    |
|--------------------------|----|----------------------|----|
| Ruoanvalmistustaulukot   | 3  | Lintupaisti          | 22 |
| Automaattiset ohjelmat   | 16 | Kala                 | 25 |
| Sulatus                  | 17 | Kakku                | 26 |
| Kypsennys/Sulatus        | 18 | Pizza/Piirakka/Leipä | 33 |
| Porsas/Vasikka           | 19 | Padat/Paistokset     | 37 |
| Naudanliha/Riista/Lammas | 21 | Jälkiruoat           | 42 |

Oikeus muutoksiin pidätetään.

Ruoanvalmistustaulukot

Neuvoja uunin erityisiin toimintoihin

Lämpimänä Pito

Toiminto mahdollistaa ruoan säilyttämisen lämpimänä. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 80 °C.

Lautasten Lämmitys

Toiminto mahdollistaa lautasten ja astioiden lämmittämisen ennen tarjoilua. Lämpötila säätyy automaattisesti arvoon 70 °C.

Aseta lautaset ja astiat tasaisesti päällekkäin uunin riitilälle. Käytä ensimmäistä kannatintasoa. Vaihda niiden paikkaa, kun lämmitysajasta on kulunut puolet.

Sulatus

Leivontavinkkejä

| Leivontatulos                        | Mahdollinen syy               | Korjaustoimenpide                      |
|--------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| Kakun pohja ei ole riittävän ruskea. | Kannatintaso on virheellinen. | Laita kakku alemmalle kannatintasolle. |

Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle. Älä peitä ruokaa, muutoin sulatusaika voi olla pitempi. Käytä ensimmäistä kannatintasoa.

Leivonnaisten paistaminen

- Käytä ensimmäisellä kerralla alhaisempaa lämpötilaa.
- Jos paistat useammalla kuin yhdellä kannatintasolla, voit pidentää paistoaikaa 10 – 15 minuuttia.
- Eri kannatintasoilla olevat leivonnaiset voivat ruskistua epätasaisesti. Lämpötila-asetusta ei tarvitse muuttaa, jos ruskistuminen on epätasaista. Erot tasaantuvat paistumisen jatkuessa.
- Uunissa olevat pellit voivat vääntyä paistamisen aikana. Jäähdyessään uunipellit palautuvat kuitenkin alkuperäiseen muotoonsa.

| Leivontatulos                                        | Mahdollinen syy                                           | Korjaustoimenpide                                                                                                      |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kakku laskeutuu, se on taikinainen tai liian kostea. | Uunin lämpötila on liian korkea.                          | Käytä seuraavalla kerralla hiukan alhaisempaa lämpötilaa.                                                              |
|                                                      | Liian lyhyt paistoaika.                                   | Pidennä paistoaikaa. Kypsennysaikaa ei voi lyhentää asettamalla korkeampi lämpötila.                                   |
|                                                      | Taikinassa on liikaa nestettä.                            | Käytä vähemmän nestettä Var- mista, että sekoitus aika on oikea, erityisesti kun valmistat taikinan monitoimikoneella. |
| Kakku on liian kuiva.                                | Uunin lämpötila on liian matala.                          | Käytä seuraavalla kerralla korke- ampa uunin lämpötilaa.                                                               |
|                                                      | Liian pitkä paistoaika.                                   | Käytä seuraavalla kerralla ly- hyempää paistoaikaa.                                                                    |
| Kakku ruskistuu epäta- saisesti.                     | Liian korkea paistolämpöti- la ja liian lyhyt paistoaika. | Alenna uunin lämpötilaa ja pi- dennä paistoaikaa.                                                                      |
|                                                      | Taikina on jakautunut epä- tasaisesti.                    | Jaa taikina tasaisesti leivinpellille.                                                                                 |
| Kakku ei paistu ilmoite- tussa paistoajassa.         | Uunin lämpötila on liian matala.                          | Käytä seuraavalla kerralla hiukan korkeampaa uunin lämpötilaa.                                                         |

Paistaminen yhdellä kannatintasolla

Vuoassa paistetut leivonnaiset

| Ruokalaji                                 | Toiminto       | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|-------------------------------------------|----------------|----------------|------------|--------------|
| Kuivakakku tai briossi                    | Kiertoilma     | 150 - 160      | 50 - 70    | 1            |
| Hiekkakakku / kunin- kaankakku            | Kiertoilma     | 140 - 160      | 70 - 90    | 1            |
| Sponge cake / Sokeri- kakku               | Kiertoilma     | 140 - 150      | 35 - 50    | 1            |
| Sponge cake / Sokeri- kakku               | Ylä + alalämpö | 160            | 35 - 50    | 2            |
| Kakkupohja murotaiki- nasta <sup>1)</sup> | Kiertoilma     | 170 - 180      | 10 - 25    | 1            |

| Ruokalaji                                   | Toiminto       | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|---------------------------------------------|----------------|----------------|------------|--------------|
| Torttupohja vatkatusta taikinasta           | Kiertoilma     | 150 - 170      | 20 - 25    | 1            |
| Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm) | Kiertoilma     | 160            | 70 - 90    | 1            |
| Apple pie / Omenapiiras (2 vuokaa, Ø 20 cm) | Ylä + alalämpö | 180            | 70 - 90    | 1            |
| Juustokakku, leivinpelti <sup>2)</sup>      | Ylä + alalämpö | 160 - 170      | 60 - 90    | 1            |

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

| Ruokalaji                                                               | Toiminto       | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|------------|--------------|
| Pullapitko/-kranssi                                                     | Ylä + alalämpö | 170 - 190      | 30 - 40    | 2            |
| Joulupulla (stollen) <sup>1)</sup>                                      | Ylä + alalämpö | 160 - 180      | 50 - 70    | 2            |
| Leipä (ruisleipä) <sup>1)</sup>                                         | Ylä + alalämpö |                |            | 2            |
| aluksi                                                                  |                | 230            | 20         |              |
| myöhemmin                                                               |                | 160 - 180      | 30 - 60    |              |
| Tuulihatut / éclair-leivokset <sup>1)</sup>                             | Ylä + alalämpö | 190 - 210      | 20 - 35    | 2            |
| Kääretorttu <sup>1)</sup>                                               | Ylä + alalämpö | 180 - 200      | 10 - 20    | 2            |
| Strösselkakku, kuiva                                                    | Kiertoilma     | 150 - 160      | 20 - 40    | 1            |
| Voilla leivottu manteli-/sokerikakku <sup>1)</sup>                      | Ylä + alalämpö | 190 - 210      | 20 - 30    | 2            |
| Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat-kattu taikina) <sup>2)</sup> | Kiertoilma     | 150 - 160      | 35 - 55    | 1            |
| Marja-/hedelmäpiirakka (hiivataikina / vat-kattu taikina) <sup>2)</sup> | Ylä + alalämpö | 170            | 35 - 55    | 1            |

| Ruokalaji                                                                                        | Toiminto       | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------|------------|--------------|
| Marja-/hedelmäpiirakka, murotaikinapohja                                                         | Kiertoilma     | 160 - 170      | 40 - 80    | 1            |
| Pellillä paistetut leivonnaiset, arkalaatuinen täyte (esim. rahka, kerma, vanukas) <sup>1)</sup> | Ylä + alalämpö | 160 - 180      | 40 - 80    | 2            |

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

#### Pikkuleivät

| Ruokalaji                                                 | Toiminto       | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|-----------------------------------------------------------|----------------|----------------|------------|--------------|
| Murotaikinapikkuleivät                                    | Kiertoilma     | 150 - 160      | 10 - 20    | 1            |
| Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet               | Kiertoilma     | 140            | 20 - 35    | 1            |
| Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet <sup>1)</sup> | Ylä + alalämpö | 160            | 20 - 30    | 2            |
| Pikkuleivät vatkatusta taikinasta                         | Kiertoilma     | 150 - 160      | 15 - 20    | 1            |
| Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit                       | Kiertoilma     | 80 - 100       | 120 - 150  | 1            |
| Mantelileivokset                                          | Kiertoilma     | 100 - 120      | 30 - 50    | 1            |
| Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät                      | Kiertoilma     | 150 - 160      | 20 - 40    | 1            |
| Lehtitaikinaleivonnaiset <sup>1)</sup>                    | Kiertoilma     | 170 - 180      | 20 - 30    | 1            |
| Sämpylät <sup>1)</sup>                                    | Ylä + alalämpö | 190 - 210      | 10 - 25    | 2            |
| Small cakes / Pienet kakut <sup>1)</sup>                  | Kiertoilma     | 160            | 20 - 35    | 3            |
| Small cakes / Pienet kakut <sup>1)</sup>                  | Ylä + alalämpö | 170            | 20 - 35    | 2            |

1) Esikuumenna uuni.

## Paistokset ja gratiinit

| Ruokalaji                      | Toiminto       | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--------------------------------|----------------|----------------|------------|--------------|
| Makaronilaatikko               | Ylä + alalämpö | 180 - 200      | 45 - 60    | 1            |
| Lasagne                        | Ylä + alalämpö | 180 - 200      | 25 - 40    | 1            |
| Vihannesgratiini <sup>1)</sup> | Gratinointi    | 210 - 230      | 10 - 20    | 1            |
| Patongit sulaneella juustolla  | Kiertoilma     | 160 - 170      | 15 - 30    | 1            |
| Riisipuuro                     | Ylä + alalämpö | 180 - 200      | 40 - 60    | 1            |
| Kalalaatikko                   | Ylä + alalämpö | 180 - 200      | 30 - 60    | 1            |
| Täytetyt vihannekset           | Kiertoilma     | 160 - 170      | 30 - 60    | 1            |

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

## Paistaminen useilla kannatintasoilla

Valitse toiminto: Kiertoilma.

Leivinpellillä paistettavat kakut / leivonnaiset / leivät

| Ruokalaji                                 | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|-------------------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Tuulihatut/eclair-leivokset <sup>1)</sup> | 160 - 180      | 25 - 45    | 1 / 3        |
| Kuiva strösselikakku                      | 150 - 160      | 30 - 45    | 1 / 3        |

<sup>1)</sup> Esikuumenna uuni.

Pikkuleivät / pienet kakut / leivonnaiset / sämpylät

| Ruokalaji                                   | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|---------------------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Murotaikinapikkuleivät                      | 150 - 160      | 20 - 40    | 1 / 3        |
| Short bread / Murokeksit / taikinasuikaleet | 140            | 25 - 45    | 1 / 3        |
| Pikkuleivät vatkatusta taikinasta           | 160 - 170      | 25 - 40    | 1 / 3        |
| Munanvalkuaisleivonnaiset, marengit         | 80 - 100       | 130 - 170  | 1 / 3        |

| Ruokalaji                            | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--------------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Mantelileivokset                     | 100 - 120      | 40 - 80    | 1 / 3        |
| Hiivataikinasta leivotut pikkuleivät | 160 - 170      | 30 - 60    | 1 / 3        |

Matalalämpö

Käytä tätä toimintoa kypsentääksesi rasvattomia, mureita lihan ja kalan paloja. Tätä toimintoa ei voida käyttää kaikissa resepteissä, kuten patapaistissa tai rasvaisissa porsaankaisteissa.

 **VAROITUS!** Lue ohjeet kohdasta "Neuvoja ja vinkkejä".

Ensimmäisten 10 minuutin aikana voit asettaa uunin lämpötilan välille 80 °C - 150 °C. Oletusarvo on 90 °C. Kun lämpötila on

asetettu, uuni jatkaa toimintaa 80 °C. Älä käytä tätä toimintoa kanan valmistamiseen.

 Älä käytä kantta kyseistä toimintoa käytettäessä.

- 1. Paista lihaa pannussa keittotasolla erittäin korkealla tehotasolla 1-2 minuutin ajan kummaltakin puolelta.
- 2. Aseta liha kuumassa uunipannussa uunin ritilän päälle.
- 3. Valitse toiminto: Matalalämpö.

| Ruokalaji     | Määrä (kg) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|---------------|------------|----------------|------------|--------------|
| Paahtopaisti  | 1 - 1,5    | 150            | 120 - 150  | 1            |
| Naudanfilee   | 1 - 1,5    | 150            | 90 - 110   | 1            |
| Vasikanpaisti | 1 - 1,5    | 150            | 120 - 150  | 1            |
| Pihvit        | 0,2 - 0,3  | 120            | 20 - 40    | 1            |

Pizzatoiminto

| Ruokalaji                              | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|----------------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Pizza (ohut) <sup>1)</sup>             | 200 - 230      | 15 - 20    | 3            |
| Pizza (runsastäytteenen) <sup>2)</sup> | 180 - 200      | 20 - 30    | 3            |
| Piiras                                 | 180 - 200      | 40 - 55    | 3            |
| Pinaattipiiras                         | 160 - 180      | 45 - 60    | 3            |
| Kinkkupiiras (suolainen piiras)        | 170 - 190      | 45 - 55    | 3            |

| Ruokalaji                                                          | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|--------------------------------------------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Sveitsiläinen juustopii-rakka                                      | 170 - 190      | 45 - 55    | 3            |
| Juustopiiras                                                       | 140 - 160      | 60 - 90    | 3            |
| Omenakakku, kuorrutettu                                            | 150 - 170      | 50 - 60    | 3            |
| Vihannespiiras                                                     | 160 - 180      | 50 - 60    | 3            |
| Kohottamaton leipä <sup>1)</sup>                                   | 230            | 10 - 20    | 3            |
| Voitaikinapohjainen piiras <sup>1)</sup>                           | 160 - 180      | 45 - 55    | 3            |
| Flammekuchen (saksalainen pizzatyypin ruoka) <sup>1)</sup>         | 230            | 12 - 20    | 3            |
| Piroggen (venäläinen umpeen leivottu pizza, calzone) <sup>1)</sup> | 180 - 200      | 15 - 25    | 3            |

1) Esikuumenna uuni.

2) Uunipannussa.

## Lihan paistaminen

Käytä lämmönkestäviä uunivuokia.

Aseta suurikokoiset paistit suoraan paistoastiaan tai paistoritilän päälle, jonka alla on paistoastia.

Kaada hiukan nestettä paistoastiaan, jotta lihaneste tai rasva ei pala.

Nahallinen liha voidaan paistaa paistovuoassa ilman kantta.

Käännä paistia, kun paistoajasta on kulunut 1/2 - 2/3.

Lihan mehukkuuden säilyttämiseksi:

- paista vähärasvainen liha paistovuoassa kannella peitettynä tai käytä paistopussia
- paista liha tai kala suurina (vähintään 1 kg:n) palasina.
- valele suurien lihojen ja kanan päälle niistä tulevia nesteitä useita kertoja paistamisen aikana.

**Lihan paistotaulukot**

Naudanliha

| Ruokalaji  | Toiminto       | Määrä (kg) | Teho (W) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatin-taso |
|------------|----------------|------------|----------|----------------|------------|---------------|
| Patapaisti | Ylä + alalämpö | 1 - 1,5    | 200      | 230            | 60 - 80    | 1             |

Porsaanliha

| Ruokalaji                             | Toiminto    | Määrä (kg) | Teho (W) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatin-taso |
|---------------------------------------|-------------|------------|----------|----------------|------------|---------------|
| Lapa, niska, kinkku                   | Gratinointi | 1 - 1,5    | 200      | 160 - 180      | 50 - 70    | 1             |
| Lihamureke                            | Gratinointi | 0,75 - 1   | 200      | 160 - 170      | 35 - 50    | 1             |
| Porsaan potkapais-ti (esikypsennetty) | Gratinointi | 0,75 - 1   | 200      | 150 - 170      | 60 - 75    | 1             |

Vasikanliha

| Ruokalaji          | Toiminto    | Määrä (kg) | Teho (W) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatin-taso |
|--------------------|-------------|------------|----------|----------------|------------|---------------|
| Vasikanpaisti      | Gratinointi | 1          | 200      | 160 - 180      | 50 - 70    | 1             |
| Vasikanreisipaisti | Gratinointi | 1,5 - 2    | 200      | 160 - 180      | 75 - 100   | 1             |

Lammas

| Ruokalaji                  | Toiminto    | Määrä (kg) | Teho (W) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatin-taso |
|----------------------------|-------------|------------|----------|----------------|------------|---------------|
| Lampaanreisi, lammaspaisti | Gratinointi | 1 - 1,5    | 200      | 150 - 170      | 50 - 70    | 1             |

## Lintupaisti

| Ruokalaji          | Toiminto     | Määrä (kg)     | Teho (W) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatin-taso |
|--------------------|--------------|----------------|----------|----------------|------------|---------------|
| Linnunliha paloina | Grati-nointi | 0,2 - 0,25 kpl | 200      | 200 - 220      | 20 - 35    | 1             |
| Puolikas kana      | Grati-nointi | 0,4 - 0,5 kpl  | 200      | 190 - 210      | 25 - 40    | 1             |
| Broileri, kana     | Grati-nointi | 1 - 1,5        | 200      | 190 - 210      | 30 - 45    | 1             |
| Ankka              | Grati-nointi | 1,5 - 2        | 200      | 180 - 200      | 45 - 65    | 1             |

## Kala (haudutettu)

| Ruokalaji        | Toiminto        | Määrä (kg) | Teho (W) | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatin-taso |
|------------------|-----------------|------------|----------|----------------|------------|---------------|
| Kokonai-nen kala | Ylä + alaläm-pö | 1 - 1,5    | 200      | 210 - 220      | 30 - 45    | 1             |

## Ruoat

| Ruokalaji                                                   | Toiminto    | Määrä (kg) | Teho (W)  | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatin-taso |
|-------------------------------------------------------------|-------------|------------|-----------|----------------|------------|---------------|
| Makeat ruoat                                                | Kier-toilma | -          | 200       | 160 - 180      | 20 - 35    | 1             |
| Suolaiset ruoat kypsillä aineksilla (nuudelit, vihannekset) | Kier-toilma | -          | 400 - 600 | 160 - 180      | 20 - 45    | 1             |
| Suolaiset ruoat raaoilla aineksilla (perunat, vihannekset)  | Kier-toilma | -          | 400 - 600 | 160 - 180      | 30 - 45    | 2             |

Grilli

- Grillaa aina lämpötilan maksimiasetuksella.
- Aseta ritilä grillaustaulukossa suositellulle kannatintasolle.
- Laita uunipannu aina ensimmäiselle kannatintasolle rasvan keräämiseksi.

- Grillaa vain ohuita liha- tai kalapaloja.
- Esikuumenna uunia aina tyhjänä 5 minuuttia grillitoiminnolla.



**HUOMIO!** Grillauksen aikana uunin luukun on aina oltava kiinni.

Grilli

| Ruokalaji                     | Lämpötila (°C) | Aika (min) |          | Kannatintaso |
|-------------------------------|----------------|------------|----------|--------------|
|                               |                | 1. puoli   | 2. puoli |              |
| Paahtopaisti, puolikypsä      | 210 - 230      | 30 - 40    | 30 - 40  | 1            |
| Naudanfilee, puolikypsä       | 230            | 20 - 30    | 20 - 30  | 1            |
| Porsaan selkäpaisti           | 210 - 230      | 30 - 40    | 30 - 40  | 1            |
| Vasikan selkäpaisti           | 210 - 230      | 30 - 40    | 30 - 40  | 1            |
| Lampaan selkäpaisti           | 210 - 230      | 25 - 35    | 20 - 35  | 1            |
| Kokonainen kala, 500 - 1000 g | 210 - 230      | 15 - 30    | 15 - 30  | 1            |

Maksigrilli

| Ruokalaji                            | Aika (min) |          | Kannatintaso |
|--------------------------------------|------------|----------|--------------|
|                                      | 1. puoli   | 2. puoli |              |
| Burgers / Hampurilaiset              | 9 - 13     | 8 - 10   | 3            |
| Porsaanfilee                         | 10 - 12    | 6 - 10   | 2            |
| Makkarat                             | 10 - 12    | 6 - 8    | 3            |
| Naudanfilepihvit / vasikanlihapihvit | 7 - 10     | 6 - 8    | 3            |
| Toast / Paahtoleivät                 | 1 - 3      | 1 - 3    | 3            |
| Täytetyt paahtoleivät                | 6 - 8      | -        | 2            |

**Pakasteet**

- Poista elintarvikkeet pakkauksesta. Aseta ruoka lautaselle.

- Älä peitä sitä kulholla tai lautasella. Tämä voi pidentää sulatusaikaa.

| Ruokalaji                                 | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|-------------------------------------------|----------------|------------|--------------|
| Pizza, pakaste                            | 200 - 220      | 15 - 25    | 3            |
| Pizza American, pakaste                   | 190 - 210      | 20 - 25    | 3            |
| Pizza, kylmä                              | 210 - 230      | 13 - 25    | 3            |
| Pizzapalat, pakaste                       | 180 - 200      | 15 - 30    | 3            |
| Ranskalaiset perunat, ohuet <sup>1)</sup> | 210 - 230      | 20 - 30    | 3            |
| Ranskalaiset, paksut <sup>1)</sup>        | 210 - 230      | 25 - 35    | 3            |
| Lohkoperunat/Kroketit <sup>1)</sup>       | 210 - 230      | 20 - 35    | 3            |
| Röstiperunat                              | 210 - 230      | 20 - 30    | 3            |
| Lasagne/Cannelloni, tuore                 | 170 - 190      | 35 - 45    | 2            |
| Lasagne/Cannelloni, pakaste               | 160 - 180      | 40 - 60    | 2            |
| Kanan siipipalat                          | 190 - 210      | 20 - 30    | 3            |

<sup>1)</sup> Käännä paiston aikana 2 tai 3 kertaa.

**Pakastetut valmisateriat -taulukko**

| Ruokalaji                                | Toiminto                       | Lämpötila (°C)              | Aika (min)                  | Kannatintaso |
|------------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Pakastettu pizza <sup>1)</sup>           | Ylä + alalämpö                 | Noudata valmistajan ohjeita | Noudata valmistajan ohjeita | 2            |
| Ranskanperunat <sup>2)</sup> 300 - 600 g | Ylä + alalämpö tai Gratinointi | 200 - 220                   | Noudata valmistajan ohjeita | 2            |

| Ruokalaji             | Toiminto       | Lämpötila (°C)              | Aika (min)                  | Kannatintaso |
|-----------------------|----------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Patonki <sup>3)</sup> | Ylä + alalämpö | Noudata valmistajan ohjeita | Noudata valmistajan ohjeita | 2            |
| Hedelmäkakku          | Ylä + alalämpö | Noudata valmistajan ohjeita | Noudata valmistajan ohjeita | 2            |

1) Esikuumenna uuni.

2) Käännä kypsennyksen aikana 2 tai 3 kertaa.

3) Esikuumenna uuni.

Sulatus

- Poista pakkausmateriaalit ja aseta ruoka lautaselle.
- Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta lukien.

- Älä peitä ruokaa kulholla tai lautasella, muutoin sulatusaika voi olla pitempi.

| Ruokalaji                | Määrä     | Sulatusaika (min) | Jälkisulatus-aika (min) | Kommentit                                                                                                           |
|--------------------------|-----------|-------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kana                     | 1 kg      | 100 - 140         | 20 - 30                 | Aseta broileri suurikokoiselle valille ylösalaisin käännetyn aluslautasen päälle. Käännä kypsennyksen puolivälissä. |
| Liha                     | 1 kg      | 100 - 140         | 20 - 30                 | Käännä kypsennyksen puolivälissä.                                                                                   |
| Liha                     | 500 g     | 90 - 120          | 20 - 30                 | Käännä kypsennyksen puolivälissä.                                                                                   |
| Taimen                   | 150 g     | 25 - 35           | 10 - 15                 | -                                                                                                                   |
| Mansikat                 | 300 g     | 30 - 40           | 10 - 20                 | -                                                                                                                   |
| Voi                      | 250 g     | 30 - 40           | 10 - 15                 | -                                                                                                                   |
| Kerma                    | 2 x 200 g | 80 - 100          | 10 - 15                 | Vatkaa kerma, kun se on edelleen hiukan jäässä.                                                                     |
| Gateau (peruna-laatikko) | 1,4 kg    | 60                | 60                      | -                                                                                                                   |

**Säilöntä**

Käytä ainoastaan samankokoisia kaupoista saatavilla olevia säilöntäpurkkeja.

Älä käytä kierrekorkillisia ja pikalukittavia lasipurkkeja tai metallitölkkejä.

Käytä ensimmäistä kannatintasoa alhaalta laskettuna.

Aseta leivinpellille korkeintaan kuusi yhden litran säilöntäpurkkia.

Täytä purkit tasaisesti ja sulje tiiviisti.

Purkit eivät saa koskettaa toisiaan.

Kaada noin 1/2 litraa vettä leivinpellille, jotta uunissa on riittävästi kosteutta.

Kun neste alkaa kiehua kevyesti ensimmäisissä purkeissa (litran purkissa noin 35 - 60 minuutin kuluttua), katkaise virta uunista tai alenna lämpötila 100 °C:seen (katso taulukko).

**Pehmeät marjat/hedelmät**

| <b>Ruokalaji</b>                                   | <b>Lämpötila (°C)</b> | <b>Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)</b> | <b>Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)</b> |
|----------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Mansikat / mustikat / vadelmat / kypsät karviaiset | 160 - 170             | 35 - 45                                             | -                                         |

**Luuhedelmät**

| <b>Ruokalaji</b>              | <b>Lämpötila (°C)</b> | <b>Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)</b> | <b>Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)</b> |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Päärynät / kvittenit / luumut | 160 - 170             | 35 - 45                                             | 10 - 15                                   |

**Vihannekset**

| <b>Ruokalaji</b>              | <b>Lämpötila (°C)</b> | <b>Keittoaika siitä, kun kiehuminen alkaa (min)</b> | <b>Jatka keittämistä 100 °C:ssa (min)</b> |
|-------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Porkkanat <sup>1)</sup>       | 160 - 170             | 50 - 60                                             | 5 - 10                                    |
| Kurkut                        | 160 - 170             | 50 - 60                                             | -                                         |
| Pikkelsi                      | 160 - 170             | 50 - 60                                             | 5 - 10                                    |
| Kyssäkaali / herneet / parsat | 160 - 170             | 50 - 60                                             | 15 - 20                                   |

<sup>1)</sup> Jätä uuniin sen sammuttamisen jälkeen.

Kuivaus

| Ruokalaji         | Lämpötila (°C) | Aika (h) | Kannatintaso |
|-------------------|----------------|----------|--------------|
| Pavut             | 60 - 70        | 6 - 8    | 3            |
| Paprikat          | 60 - 70        | 5 - 6    | 3            |
| Keittovihannekset | 60 - 70        | 5 - 6    | 3            |
| Sienet            | 50 - 60        | 6 - 8    | 3            |
| Yrtit             | 40 - 50        | 2 - 3    | 3            |
| Luumut            | 60 - 70        | 8 - 10   | 3            |
| Aprikoosit        | 60 - 70        | 8 - 10   | 3            |
| Omenaviipaleet    | 60 - 70        | 6 - 8    | 3            |
| Päärynät          | 60 - 70        | 6 - 9    | 3            |

Leipä

Esikuumennusta ei suositella.

| Ruokalaji     | Lämpötila (°C) | Aika (min) | Kannatintaso |
|---------------|----------------|------------|--------------|
| Vehnäleipä    | 180 - 200      | 40 - 60    | 2            |
| Patonki       | 200 - 220      | 35 - 45    | 2            |
| Briossi       | 160 - 180      | 40 - 60    | 2            |
| Ciabatta      | 200 - 220      | 35 - 45    | 2            |
| Tattarileipä  | 180 - 200      | 50 - 70    | 2            |
| Ruisleipä     | 180 - 200      | 50 - 70    | 2            |
| Täysjyväleipä | 170 - 190      | 60 - 90    | 2            |

Automaattiset ohjelmat



**VAROITUS!** Lue turvallisuutta koskevat luvut.

Automaattiset ohjelmat

Automaattiset ohjelmat takaavat mahdollisimman sopivat asetukset kullekin lihatyypille ja muille ruokalajeille.

- Lihaohjelmat toiminnolla: Painoautomaatiikka (valikko: Avustava Ruoanvalmistus) — Kyseinen toiminto laskee automaattisesti paistoajan. Toiminnon käyttö edellyttää, että syötät ruoka-aineksien painon.

- Reseptiautomatiikka (valikko: Avustava Ruoanvalmistus) — Tämä toiminto käyttää esimääritettyjä valmistusarvoja.

| Ruoat toiminnolla:<br>Painoautomatiikka |
|-----------------------------------------|
| Porsaanpaisti                           |
| Vasikanpaisti                           |
| Haudutettu liha                         |
| Hirvipaisti                             |
| Lammaspaisti                            |
| Kana, kokonainen                        |
| Kokonainen kalkkuna                     |
| Kokonainen ankka                        |

| Ruoat toiminnolla:<br>Painoautomatiikka |
|-----------------------------------------|
| Kokonainen hanhi                        |

Kategoriat

Avustava Ruoanvalmistus-valikossa ruokalajit on jaettu eri kategorioihin:

- Sulatus
- Kypsennys/Sulatus
- Porsas/Vasikka
- Naudanliha/Riista/Lammas
- Lintupaisti
- Kala
- Kakku
- Pizza/Piirakka/Leipä
- Padat/Paistokset
- Jälkiruoat

Sulatus

Kalan Sulatus

Aseta pakastekala ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan, jotta sulanut neste valuu astiaan tahrimatta mikroaaltouunin sisäosaa.

Tarkista ruoka säännöllisesti sulatuksen aikana ja käännä sitä useita kertoja. Jos kalapalat ovat jäätyneet yhteen, erota palat varoen kalan sulaessa.

- Paistoaika: riippuu painosta.
  - Kannatintaso: Bottom glass plate
- Anna ruoan olla huoneen lämpötilassa sulatuksen jälkeen likimäärin sulatusaikaa vastaavan ajan.

Kanan Sulatus

Aseta sulatettava ruoka ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan, jotta sulanut neste valuu astiaan laitetta tahrimatta.

Tarkista ruoka säännöllisesti sulatuksen aikana ja käännä sitä useita kertoja. Peitä

rasvaiset osat (esim. koivet ja siipien päät) alumiinifoliolla.

- Paistoaika: riippuu painosta.
  - Kannatintaso: Bottom glass plate
- Anna ruoan olla huoneen lämpötilassa sulatuksen jälkeen likimäärin sulatusaikaa vastaavan ajan.

Lihan sulatus

Aseta pakasteliha ylösalaisin käännetylle lautaselle astiaan, jotta sulanut neste valuu astiaan laitetta tahrimatta.

Tarkista ruoka säännöllisesti sulatuksen aikana ja käännä sitä useita kertoja. Jaa yhteen jäätynyt jauheliha tai yhteen jäätyneet lihakappaleet osiin ruoan sulaessa.

- Paistoaika: riippuu painosta.
  - Kannatintaso: Bottom glass plate
- Anna ruoan olla huoneen lämpötilassa sulatuksen jälkeen likimäärin sulatusaikaa vastaavan ajan.

### Leivän Sulatus

Aseta leipä lautaselle.

Käännä leipää useita kertoja sulatuksen aikana.

- Paistoaika: riippuu painosta.

- Kannatintaso: Bottom glass plate  
Anna ruoan olla huoneen lämpötilassa sulatuksen jälkeen likimäärin sulatusaikaa vastaavan ajan.

## Kypsennys/Sulatus

### Tuoreet vihannekset

Aseta silputut vihannekset mikroaaltouunin kestävään astiaan ja lisää noin 50 ml vettä. Peitä ruoka (kannella tai mikroaallon kestävällä lävistetyllä tuorekelmulla).

Käännä vihanneksia useita kertoja kypsennyksen aikana.

- Paistoaika: riippuu painosta.
  - Kannatintaso: Bottom glass plate
- Vinkki: Jos vihannekset ovat erittäin rapeita, aseta pienempi paino. Jos vihannekset ovat liian pehmeitä, aseta suurempi paino.

### Pakastevihannekset

Aseta pakastevihannekset mikroaaltouunin kestävään astiaan ja lisää noin 50 ml vettä. Peitä ruoka (kannella tai mikroaallon kestävällä lävistetyllä tuorekelmulla).

Käännä vihanneksia useita kertoja kypsennyksen aikana.

- Paistoaika: riippuu painosta.
  - Kannatintaso: Bottom glass plate
- Vinkki: Jos vihannekset ovat erittäin rapeita, aseta pienempi paino. Jos vihannekset ovat liian pehmeitä, aseta suurempi paino.

### Sipulien hauduttaminen

Leikkaa sipulit suikaleiksi ja aseta ne mikroaaltouunin kestävään astiaan, lisää 1 ruokalusikallinen voita tai öljyä. Peitä ruoka (kannella tai mikroaallon kestävällä lävistetyllä tuorekelmulla).

Käännä vihanneksia useita kertoja kypsennyksen aikana.

- Paistoaika: riippuu painosta.
- Kannatintaso: Bottom glass plate

### Uuniperunat

Aseta perunat mikroaaltouunin kestävään astiaan ja lisää noin 100 ml vettä. Peitä ruoka (kannella tai mikroaallon kestävällä lävistetyllä tuorekelmulla).

Käännä perunoita useita kertoja kypsennyksen aikana.

- Paistoaika: riippuu painosta.
- Kannatintaso: Bottom glass plate

### Riisi vihanneksilla

Aseta riisi (esikeitetty) mikroaaltouunin kestävään astiaan ja lisää vettä suhteessa 1: 2 (100 g riisiä ja 200 ml vettä). Mausta maun mukaan. Lisää voinokareet, höyrystetyt sipulit tai yrtit. Peitä ruoka kannella tai mikroaallon kestävällä lävistetyllä tuorekelmulla.

Hämmennä riisiä useita kertoja keittämisen aikana.

- Paistoaika: riippuu painosta.
- Kannatintaso: Bottom glass plate

### Suklaan sulattaminen

Leikkaa suklaa paloiksi ja aseta ne astiaan.

Sekoita suklaata useita kertoja sen sulaessa.

- Paistoaika: riippuu painosta.
- Kannatintaso: Bottom glass plate

### Voin Sulattaminen

Leikkaa voi paloiksi ja aseta ne astiaan. Peitä ruoka (kannella tai mikroaallan kestäväällä lävistetyllä tuorekelmulla).

## Porsas/Vasikka

### Porsaanpaisti

#### Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

#### Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuon pohja 20 - 40 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Kannatintaso: 1

### Vasikanpaisti

#### Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

#### Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuon pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

### Ossobuco

#### Ainekset:

- 4 rkl voita ruskistukseen
- 4 vasikanleikettä, paksuus noin 3 - 4 cm (leikattu poikittain luun kohdalta)
- 4 keskikokoista porkkanaa, pieniksi kuutioiksi viipaloituna

Sekoita voita useita kertoja sen sulaessa.

- Paistoaika: riippuu painosta.
- Kannatintaso: Bottom glass plate

- 4 varsiselleriä, pieniksi kuutioiksi viipaloituna
- 1 kg kypsiä tomaatteja - kuoritaan, leikataan puoliksi, poistetaan sisus ja pilkotaan kuutioiksi
- 1 nippu pestyä ja silputtua persiljaa
- 4 rkl voita
- 2 rkl vehnäjauhoja kuorrutukseen
- 6 rkl oliiviöljyä
- 250 ml valkoviiniä
- 250 ml lihalientä
- 3 keskikokoista sipulia, jotka on kuorittu ja pilkottu pieniksi paloiksi
- 3 kuorittua ja ohuiksi siivuiksi leikattua valkosipulin kynttä
- 1/2 tl timjamia ja oreganoa
- 2 laakerinlehteä
- 2 mausteneilikkaa
- suolaa, vasta murskattua mustapippuria

#### Valmistustapa:

Sulata 4 ruokalusikallista voita paistovuossa ja höyrytä siinä vihanneksia. Poista vihannekset paistovuosta.

Pese vasikanleikkeet, kuivaa ja mausta ne. Leviä niiden päälle lopuksi vehnäjauhoa. Karista liika jauho pois. Kuumenna oliiviöljy ja ruskista leikkeitä keskiteholla, kunnes ne ovat kullanuskeat. Poista liha ja kaada ylimääräinen oliiviöljy pois paistovuosta.

Poista lihan nesteet ja lisää 250 ml viiniä, aseta pannuun ja hauduta niitä jonkin aikaa. Lisää 250 ml lihalientä, persilja, timjami, oregano ja tomaattikuutiot. Mausta suolalla ja pippurilla. Kiehauta uudelleen.

Aseta vihannekset paistovuokaan, aseta liha niiden päälle ja kaada lopuksi kastike lihan päälle. Suojaa paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 120 minuuttia
- Kannatintaso: 2

### Vasikan Reisipaisti

#### Ainekset:

- 1 kappale vasikan reisipaistia 1,5 - 2 kg
- 4 viipaletta keittokinkkua
- 2 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikaa
- 1/2 tl basilikaa
- 1 pieni tölkki viipaloituja sienä (280 g)
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- vettä

#### Valmistustapa:

Leikkaa vasikan reisipaistiin pituussuunnassa 8 viiltoa joka puolelle. Leikkaa neljä siivua keittokinkkua puoliksi ja aseta ne viiltoihin. Sekoita öljy, suola, paprika ja basilika ja levitä seos vasikan reisipaistin päälle. Aseta vasikan reisipaisti paistovuokaan ja levitä sienet sen päälle. Lisää vasikan reisipaistiin keittovihannekset ja vesi. Nesteen tulee peittää vuon pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 160 minuuttia
- Kannatintaso: 1

### Lihalaatikko yrteillä

#### Ainekset 4 henkilölle:

- pieniin osiin leikattuja ja hiukan kuumalla vedellä pehmennettyjä leipäsiivuja
- 1 hienoksi silputtu ja pienessä voimäärässä kuullotettu sipuli
- 1 murskattu valkosipulin kynsi
- 300 g naudan jauhelihaa

- 300 g porsaan jauhelihaa
- 1 kananmuna
- 1 tl suolaa
- pippuria
- paprikajauhetta
- 1 rkl silputtua persiljaa
- 1 tl hienoksi silputtua rosmariinia
- 1 tl timjamin lehtiä
- 4 pekoniäivua päälle

#### Valmistustapa:

Sekoita ainekset hyvin, muodosta lihamureketta ja aseta mikroaaltouuniin sopivaan tulenkestävään astiaan. Peitä pekoniäivuilla.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 2

### Ruotsalainen Juhlapaistos

#### Ainekset:

- 200 g kuivattuja luumuja
- 150 ml valkoviiniä
- 1,5 kg porsaanselkäreisipaistia tai vasikanselkää (ilman luita)
- 1 keskisuuri sipuli
- omena
- suolaa, pippuria ja paprikaa

#### Valmistustapa:

Pehmennä luumuja valkoviinissä kahden tunnin ajan. Huuhtelee liha vedellä ja kuivaa se. Leikkaa lovia lihan alapuolelle ja aseta yksi luumu jokaiseen loveen. Paina luumut mahdollisimman syvälle lihaan. Mausta liha ja aseta se uunivuokaan niin, että luumuton puoli on ylöspäin. Kuori sipulit ja omena, leikkaa ne kahdeksaan osaan ja aseta lihan ympärille. Sekoita luumujen liotukseen käytetty valkoviini neljänneslitraan vettä ja kaada seos lihan päälle. Tarjoile krokettiperunoiden, perunapaistos, parsakaalin tai vastaavan lisukkeen kera.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Naudanliha/Riista/Lammas

### Haudutettu liha

-  Älä käytä tätä ohjelmaa valmistaessasi paahdoppaistia tai selkää.

#### Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

#### Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuon pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

### Hirvipaisti

#### Asetukset:

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

#### Valmistustapa:

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuon pohja 10 - 20 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

### Jänis

#### Ainekset:

- 2 metsäjäniksen takaselkäkappaletta
- 6 katajanmarjaa (murskattu)
- suolaa ja pippuria
- 30 g sulatettua voita
- 125 ml ruokakermaa
- keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)

#### Valmistustapa:

Hankaa metsäjäniksen selkäkappaleisiin murskattuja katajanmarjoja, suolaa ja pippuria ja voitele liha sulatetulla voilla.

Aseta metsäjäniksen kappaleet paistovuokaan, kaada niiden päälle ruokakerma ja lisää keittovihannekset.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 2

### Jänistä sinappikastikkeessa

#### Ainekset:

- 2 kpl metsäjänistä, 800 g/kpl
- suolaa ja pippuria
- 2 rkl oliiviöljyä
- 2 paloiksi silputtua sipulia
- 50 g pekonikuutioita
- 2 rkl vehnäjauhoja
- 375 ml kanaliientä
- 125 ml valkoviiniä
- 1 tl tuoretta timjamaia
- 125 ml kermaa
- 2 rkl Dijon-sinappia

#### Valmistustapa:

Paloittele jänikset 8 samankokoiseen osaan, mausta suolalla ja pippurilla ja ruskista kaikilta puolilta paistovuokaan.

Poista jänispalat ja ruskista sipuli ja pekoni. Ripottele päälle jauhoa ja sekoita. Sekoita kanaliemi, valkoviini ja timjami ja kiehauta.

Lisää kerma ja Dijon-sinappi, aseta liha takaisin vuokaan, peitä vuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 2

### Villisika

#### Marinadin valmistus:

- 1,5 l punaviiniä
- 150 g selleriä
- 150 g porkkanaa

- 2 sipulia
  - 5 laakerinlehteä
  - 5 mausteneilikkaa
  - 2 nyrkillistä keittovihanneksia (porkkana, purjo, selleri, persilja)
- Kiehauta ainekset ja anna niiden jäähtyä.
- 1,5 kg villisianpaistia (lapaa)
- Kaada marinadi paistin päälle, kunnes se on peittynyt, ja jätä liha marinoitumaan 3 päiväksi.

**Paistin ainekset:**

- suolaa
- pippuria
- keittovihanneksia marinadista
- 1 pieni tölkki kantarelleja

**Valmistustapa:**

Ota villisianpaisti pois marinadista ja kuivaa paisti. Mausta suolalla ja pippurilla, ruskista kaikilta puolilta paistovuossa. Lisää kantarelleit ja osa marinadin keittovihanneksista.

Kaada marinadi paistovuokaan. Varmista, että sen pohja täyttyy 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Peitä paistovuoka kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 140 minuuttia
- Kannatintaso: 1

**Lammaspaisti****Asetukset:**

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1000 - 2000 g.

**Lintupaisti****Kana, kokonainen****Asetukset:**

Automaattinen paino. Painon asetusväli 900 - 2100 g.

**Valmistustapa:****Valmistustapa:**

Mausta liha haluamallasi tavalla ja aseta se uunivuokaan. Lisää vettä tai muuta nestettä. Nesteen tulee peittää vuolan pohja 10 - 30 mm:n syvyydeltä. Peitä kannella.

- Kannatintaso: 1

**Lampaanreisi****Ainekset:**

- 2,7 kg lampaanreittä
- 30 ml oliiviöljyä
- suolaa
- pippuria
- 3 valkosipulin kynttä
- 1 nippu tuoretta rosmariinia (tai 1 tl kuivattua rosmariinia)
- vettä

**Valmistustapa:**

Pese lampaanreisi ja taputtele se kuivaksi, pyörittele sitä oliiviöljyssä ja tee lihaan viiltoja. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa se siivuiksi, paina siivut yhdessä rosmariinin kanssa lihassa oleviin viiltoihin.

Aseta lampaanreisi uunivuokaan ja lisää vesi. Nesteen tulee peittää vuolan pohja 10 - 15 mm:n syvyydeltä. Käännä paistia noin 30 minuutin jälkeen.

- Paistoaika: 165 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Aseta kana uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

- Kannatintaso: 1

## Kanan Koivet

### Ainekset:

- 4 kanankoipea, 250 g/kpl
- 250 g ranskankermaa
- 125 ml kermaa
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikamaustetta
- 1 tl currymaustetta
- 1/2 tl pippuria
- 250 g ohuita sieniviipaleita
- 20 g maissitärkkelystä

### Valmistustapa:

Puhdista kanan koivet ja aseta ne pataan. Sekoita muut ainekset keskenään ja kaada sekoitus kanan- koipien päälle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Kukkoa viinissä

### Ainekset:

- 1 kananpoika
- suolaa
- pippuria
- 1 rkl vehnä jauhoa
- 50 g kirkastettua voita
- 500 ml valkoviiniä
- 500 ml kanaliientä
- 4 rkl soijakastiketta
- 1/2 nippua persiljaa
- 1 timjamin oksa
- 150 g pekonikuutioita
- 250 g herkkusieniä, jotka on puhdistettu ja leikattu neljään osaan
- 12 kuorittua salottisipulia
- 2 kuorittua ja murskattua valkosipulin kynttä

### Valmistustapa:

Puhdista kana ja mausta se suolalla ja pippurilla, ripottele lopuksi päälle jauhoa.

Kuumenna sulatettu voi paistovuossa, ruskista kana joka puolelta. Kaada vuokaan valkoviini, kanaliemi ja soijakastike ja kiehauta.

Lisää persilja, timjami, pekonikuutiot, sienet, salottisipuli ja valkosipuli.

Kiehauta uudelleen, peitä kannella ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 1

## Kanan Siipipalat

### Ainekset:

- 1 kg kanan siipipaloja
- Marinadi:
- 2 rkl öljyä
  - 2 rkl soijakastiketta
  - 1 rkl sinappia
  - 1 murskattu valkosipulin kynsi
  - rosmariinia
  - timjamia
  - vasta murskattua mustapippuria

### Valmistustapa:

Sekoita öljy, soijakastike, sinappi, valkosipuli ja yrtit. Peitä kanan siipipalat marinadilla ja jätä marinoitumaan 2 – 3 tunnin ajaksi.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Aseta kanan siipipalat mikroaaltouunin kestävään astiaan nahkapuoli ylöspäin.

## Kana, 2 puolikasta

### Ainekset:

- 1 kg kokonainen kana, puolikkaina
- suola
- pippuria
- yrttejä maun mukaan
- öljyä kostuttamiseen
- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 2

Aseta kanan puolikkaat mikroaaltouunin kestävään astiaan nahkapuoli ylöspäin.

## Täytetty Kana

### Ainekset:

- 1 kana, 1,2 kg (sisälmyksien kanssa)
- 1 rkl öljyä
- 1 tl suolaa
- 1/4 tl paprikaa
- 50 g korppujauhoa
- 3 - 4 rkl maitoa
- 1 sipuli, silputtu
- 1 nippu persiljaa, silputtuna
- 20 g voita
- 1 kananmuna
- suolaa ja pippuria

**Valmistustapa:**

Puhdista kana ja kuivaa se. Sekoita öljy, suola ja paprikamauste ja levitä sekoitus kanan päälle.

**Täyte:** Sekoita korppujauhot ja maito. Aseta vuokaan silputtu sipuli, persilja ja voi. Höyrytä. Leikkaa sydän, maksa ja vatsa paloiksi. Lisää kananmuna. Sekoita kaikki ainekset keskenään ja mausta suolalla ja pippurilla.

Aseta kana paistovuokaan niin, että sen rintapuoli on alaspäin. Aseta vuoka laitteeseen. Käännä 30 minuutin jälkeen. Kuuluu äänimerkki.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

**Appelsiiniankka****Ainekset:**

- 1 ankka (1,6 – 2,0 kg)
- suolaa
- pippuria
- 3 kuorittua appelsiinia, joista on poistettu siemenet ja jotka on leikattu paloiksi.
- 1/2 tl suolaa
- 2 appelsiinin mehu
- 150 ml sherryä

**Valmistustapa:**

Puhdista ankka, mausta se suolalla ja pippurilla ja hiero pintaan appelsiinin kuorta.

Täytä ankka appelsiinin paloilla, jotka on höystetty suolalla. Ompele aukko kiinni.

Aseta ankka paistovuokaan niin, että sen rintapuoli on alaspäin.

Purista appelsiineista mehu, sekoita se sherryyn ja kaada seos ankan päälle.

Aseta ankka uuniin. Käännä 30 minuutin jälkeen. Kuuluu äänimerkki.

- Paistoaika: 90 minuuttia
- Kannatintaso: 1

**Kokonainen ankka****Asetukset:**

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1500 - 3300 g.

**Valmistustapa:**

Aseta ankka uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

- Kannatintaso: 1

**Kokonainen hanhi****Asetukset:**

Automaattinen paino. Painon asetusväli 2300 - 4700 g.

**Valmistustapa:**

Aseta hanhi uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

- Kannatintaso: 1

**Kokonainen kalkkuna****Asetukset:**

Automaattinen paino. Painon asetusväli 1700 - 4700 g.

**Valmistustapa:**

Aseta kalkkuna uunivuokaan ja mausta se haluamallasi tavalla. Käännä lihaa 30 minuutin kuluttua. Näytössä näkyy muistutus.

- Kannatintaso: 1

## Kala

### Kalafilee kermakastikkeessa

**Ainekset** 4 henkilölle:

- 400 g kalafileetä (purotaimen tai kirjolohi)
- 20 g ruokaöljyä
- 250 g sipulirenkaita
- 200 g crème fraîche (ruokakermaa)
- makeaa paprikajauhetta
- sitruunaa
- suola

**Valmistustapa:**

Kuullota sipulit öljyssä pannussa. Aseta ne voideltuun vuokaan.

Puhdista kalafileet ja ripottele niiden päälle sitruunaa ja suolaa. Aseta fileet vuokaan sipulirenkaiden päälle. Lisää crème fraîcheen paprikajauhetta maun mukaan ja kaada se kalafileiden päälle. Lisää hiukan suolaa.

- Paistoaika: 12 minuuttia
- Kannatintaso: 1

Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

### Höyrykypsennetty Kala

**Ainekset:**

- 400 g perunoita
- 2 nippua vihersipulia
- 2 valkosipulin kynttä
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 4 lohifileetä
- yhden sitruunan mehu
- suolaa ja pippuria
- 75 ml kasvislientä
- 50 ml valkoviiniä
- 1 oksa tuoretta rosmariinia
- 150 ml viiniä

- 1/2 nippua tuoretta timjamia

**Valmistustapa:**

Pese, kuori ja leikkaa perunat neljään osaan. Keitä niitä suolavedessä 25 minuutin ajan, valuta vesi ja leikkaa siivuiksi.

Pese vihersipulit ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa ne paloiksi. Sekoita sipulit ja valkosipuli tomaattimurskaan.

Ripottele lohifileiden päälle sitruunamehua ja jätä marinoitumaan. Kuivaa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita vihannekset ja perunat ja aseta ne voideltuun uunivuokaan. Mausta ja aseta lohi päälle.

Kaada kasvisliemi ja valkoviini kalan päälle. Ripottele lopuksi vuokaan rosmariinia ja timjamia.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 2

### Merianturalaatikko

**Ainekset:**

- 4 merianturafileetä tai punakampelafileetä
- puolikkaan sitruunan mehu
- suolaa, vasta murskattua mustapippuria
- 100 g sulatettua pakastepinaattia
- 1 valkosipulin kynsi
- 2 rkl valkoviiniä
- 50 ml kermaa
- 1 munankeltuainen

**Valmistustapa:**

Ripottele fileiden päälle sitruunamehua ja mausta suolalla ja pippurilla. Poista pinaatista neste ja mausta valkosipulilla. Peitä merianturafileet pinaatilla ja kääri ne lieriöksi. Aseta voideltuun vuokaan ja varmista, että fileiden ohuet päät taitetaan alapuolelle. Ripottele päälle valkoviiniä.

Vatkaa kerma ja munankeltuaiset yhteen ja lisää hiukan suolaa. Lusikoi kalakääryleiden päälle.

- Paistoaika: 17 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Kalafile

### Ainekset:

- 600 - 700 g haukea, kuhua, lohta tai meritaimenta
- 150 g juustoraastetta
- 250 ml kermaa
- 50 g korppujauhoja
- 1 tl rakuunaa
- hienonnettua persiljaa
- suolaa, pippuria

- sitruunaa
- voita

### Valmistustapa:

Ripottele kalafileiden päälle sitruunamehua ja jätä ne marinoitumaan joksikin aikaa. Taputtele sitten liika mehu pois talouspaperilla. Mausta kalafileet suolalla ja pippurilla molemmilta puolilta. Aseta kalafileet sen jälkeen voideltuun uunivuokaan.

Sekoita juustoraaste, kerma, korppujauhot, rakuuna ja silputtu persilja. Levitä sekoitus välittömästi kalafileiden päälle ja aseta lopuksi pieniä voinokareita päälle.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Kalafilee, pakaste

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

## Kakku

### Omenapiiras

#### Ainekset:

- 2 levyä lehti- tai voitaikinaa (kaulitaan suorakulmioksi)
- 50 g hasselpähkinärouhetta
- 1,2 kg omenia
- 3 kananmunaa
- 300 ml kermaa
- 70 g sokeria

#### Valmistustapa:

Levitä lehtitaikina hyvin voideltuun vuokaan ja tee pohjaan haarukalla reikiä. Levitä hasselpähkinät tasaisesti taikinan päälle. Kuori omenat, poista siemenkodat ja leikkaa 12 viipaleeseen. Levitä viipaleet tasaisesti taikinapohjan päälle. Sekoita kananmunat, kerma, sokeri ja vaniljasokeri

hyvin keskenään ja kaada seos omenoiden päälle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 3

## Sitruunakakku

### Taikinan ainekset:

- 250 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 4 kananmunaa
- 150 g vehnäjauhoja
- 150 g maissijauhoja
- 1 teelusikallinen leivinjauhetta
- 2 sitruunan raastettu kuori

### Kuorrutuksen ainekset:

- 125 ml sitruunamehua
- 100 g tomusokeria

**Muu:**

- Musta kakkuvuoka, pituus 30 cm.
- Margariinia vuoan voiteluun.
- Korppujauhoja vuoan jauhotukseen.

**Valmistustapa:**

Vatkaa voi, sokeri, sitruunankuori, vaniljasokeri ja suola vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa taas vaahdoksi.

Sekoita leivinjauhe vehnäjauhoihin ja perunajauhoihin, lisää jauhoseos vaahtoon ja sekoita.

Kaada taikina voideltuun ja korppujauhotettuun vuokaan, tasoita ja laita laitteeseen.

Kun kakku on paistunut, sekoita sitruunamehu ja tomusokeri. Kumoa kypsä kakku alumiinifolion päälle.

Nosta alumiinifolion reunat kakun ympärille siten, että kuorrutus ei valu pois. Pistele kakkua puutikulla ja levitä kuorrutus kakun päälle voitelusudilla. Anna kakun vetäytyä jonkun aikaa.

- Paistoaika: 75 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Porkkanakakku****Taikinan ainekset:**

- 150 ml auringonkukkaöljyä
- 100 g ruskeaa sokeria
- 2 kananmunaa
- 75 g siirappia
- 175 g vehnäjauhoja
- 1 teelusikallinen kanelia
- 1/2 tl jauhettua inkivääriä
- 1 tl leivinjauhetta
- 200 g hienoa porkkanaraastetta
- 75 g rusinoita
- 25 g rouhittua kookospähkinää

**Kuorrutuksen ainekset:**

- 50 g voita
- 150 g tuorejuustoa
- 40 g raesokeria
- hasselpähkinärouhetta

**Muu:**

- Pyöreä irtopohjainen vuoka 22 cm:n halkaisijalla, voideltuna.

**Valmistustapa:**

Sekoita auringonkukkaöljy, ruskea sokeri, kananmunat ja siirappi vaahdoksi. Sekoita taikinaan muut ainekset.

Laita seos voideltuun uunivuokaan.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Kypsennyksen jälkeen:**

Sekoita voi, tuorejuusto ja raesokeri (lisää tarvittaessa hiukan maitoa juoksevuuden parantamiseksi).

Levitä seos jäähtyneen kakun päälle ja ripottele pinnalle hasselpähkinärouhetta.

**Pähkinäpitko****Taikinan ainekset:**

- 650 g vehnäjauhoja
- 20 g hiivaa
- 200 ml maitoa
- 40 g sokeria
- 5 g suolaa
- 5 munankeltuista
- 200 g pehmeää voita

**Täyteen ainekset:**

- 250 g pähkinärouhetta
- 20 g korppujauhoja
- 1 teelusikallinen jauhettua inkivääriä
- 50 ml maitoa
- 60 g hunajaa
- 30 g sulatettua voita
- 20 ml rommia

**Kuorrutuksen ainekset:**

- 1 munankeltuainen
- hiukan maitoa
- 50 g mantelilastuja

**Valmistustapa:**

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva syvennykseen. Vaivaa maidon, pienen sokerimäärän ja jauhojen kanssa reunoilta, peitä jauhoilla ja anna kohota lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää loput sokerista jauhojen reunalle. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

Valmista täyte sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Jaa taikina kolmeen samankokoiseen osaan ja tee niistä pitkiä suorakulmioita. Levitä kolmasosa täytteestä jokaiseen suorakulmioon ja rullaa taikinapalat.

Tee kolmesta taikinapalasta letti. Levitä päälle munankeltuaisen ja maidon sekoitusta ja ripottele lopuksi mantelin lastuja.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

### **Maustekakku**

#### **Pohjan ainekset:**

- 500 g vehnäjauhoja
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 80 g tomusokeria
- 150 g voita
- 3 kananmunaa
- 2 tl suolaa
- 150 ml maitoa
- 70 g rusinoita (liota 20 ml:iin kirsikkaviinää tuntia aikaisemmin)

#### **Kuorrutuksen ainekset:**

- 50 g kokonaisia kuorruttuja manteleita

#### **Valmistustapa:**

Laita jauhot, kuivahiiva, tomusokeri, voi, kananmunat, suola ja maito kulhoon ja

vaivaa tasainen hiivataikina. Peitä kulhossa oleva taikina ja anna sen nousta yhden tunnin ajan.

Sekoita kostutetut rusinat taikinaan käsin.

Aseta mantelit yksittäin voidellun ja jauhotetun renkaan muotoisen kakkuvuoaan syvennyksiin.

Muodosta taikinasta makkaran muotoinen pala ja aseta se vuokaan. Peitä vuoka ja anna nousta noin 45 minuutin ajan.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 2

### **Suklaaneliöt**

#### **Ainekset:**

- 250 g tavallista suklaata
- 250 g voita
- 375 g sokeria
- 2 pakkaus vaniljasokeria (noin 16 g)
- 1 ripaus suolaa
- 5 rkl vettä
- 5 kananmunaa
- 375 g saksanpähkinöitä
- 250 g vehnäjauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

#### **Valmistustapa:**

Paloittele suklaa suuriin osiin ja anna sen sulaa vesihauteessa.

Sekoita voi, sokeri, vaniljasokeri, suola ja vesi vaahdoksi ja lisää kananmunat sekä sulanut suklaa.

Rouhi saksanpähkinät, sekoita ne jauhoihin ja leivinjauheeseen, ja sekoita seos suklaataikinaan.

Laita syvään uunivuokaan leivinpaperi, ja tasoita taikina tasaisesti sen päälle.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 3

#### **Kypsennyksen jälkeen:**

Anna jäähtyä, poista leivinpaperi ja leikkaa kakku kuution muotoisiksi paloiksi.

**Muffinssit****Ainekset:**

- 150 g voita
- 150 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- yhden hyvin pestyn sitruunan kuori
- 2 kananmunaa
- 50 ml maitoa
- 25 g maissijauhoja
- 225 g vehnäjauhoja
- 10 g leivinjauhetta
- 1 pakkaus happamia kirsikoita (375 g)
- 225 g suklaalastuja

**Muu:**

- Paperivuokia, halkaisija noin 7 cm

**Valmistustapa:**

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri, suola ja hyvin pestyn sitruunan kuori vaahdoksi. Lisää kananmunat voimakkaasti sekoittaen.

Sekoita perunajauhot, vehnäjauhot ja leivinjauhe ja lisää taikinaan maidon kanssa.

Valuta kirsikat ja lisää ne taikinaan suklaalastujen kanssa.

Annostele taikina paperivuokiin, laita vuoat pellille ja pelti laitteeseen. Käytä muffin-uunivuokaa, jos saatavilla.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 3

**Pikkuleivät****Ainekset:**

- 4 kananmunaa
- 2 rkl kuumaa vettä
- 50 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 100 g sokeria
- 100 g vehnäjauhoja
- 100 g maissijauhoja
- 2 tl leivinjauhetta

**Muu:**

- 28 cm:n pyöreä irtopohjavuoka, musta, pohja leivinpaperilla.

**Valmistustapa:**

Erota kananmunan valkuaiset keltuaisista. Vatkaa keltuaiset kuumaan veteen, lisää 50 g sokeria, vaniljasokeri ja suola. Vatkaa munanvalkuaiset ja 100 g sokeria kovaksi vaahdoksi.

Sekoita jauhot, perunajauhot ja leivinjauhe keskenään siivilöiden.

Sekoita varoen valkuaiset ja keltuaiset yhteen. Sekoita jauhosekoitus sen jälkeen varoen taikinaan. Kaada sekoitus vuokaan, tasoita ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Savariinikakku****Taikinan ainekset:**

- 350 g vehnäjauhoja
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa (8 g kuivahiivaa tai 42 g tuorehiivaa)
- 75 g sokeria
- 100 g voita
- 5 munankeltuaista
- 1/2 tl suolaa
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 125 ml maitoa

**Kypsennyksen jälkeen:**

- 375 ml vettä
- 200 g sokeria
- 100 ml luumulikööriä tai 100 ml appelsiinilikööriä

**Valmistustapa:**

Laita jauhot, kuivahiiva, sokeri, voi, kananmunan keltuaiset, suola, vaniljasokeri ja maito kulhoon ja vaivaa tasainen hiivataikina. Peitä kulhossa oleva taikina ja anna sen nousta yhden tunnin ajan. Aseta taikina voideltuun rengasmuotoiseen kakkuvuokaan ja peitä vuoka, anna nousta 45 minuutin ajan.

- Paistoaika: 35 minuuttia

- Kannatintaso: 1

**Kypsennyksen jälkeen:**

Kiehauta vesi ja sokeri, anna seoksen jäähtyä.

Lisää luumu- tai appelsiinilikööri sokeriveteen ja sekoita.

Kun kakku on jäähtynyt, tee siihen reikiä puisella tikulla ja anna sekoituksen imeytyä kakkuun tasaisesti.

**Muropiirakka****Taikinan ainekset:**

- 375 g vehnäjäauhoja
- 20 g hiivaa
- 150 ml haaleaa maitoa
- 60 g sokeria
- 1 ripaus suolaa
- 2 munankeltuista
- 75 g pehmeää voita

**Murotaikinan ainekset:**

- 200 g sokeria
- 200 g voita
- 1 teelusikallinen kanelia
- 350 g vehnäjäauhoja
- 50 g pähkinärouhetta
- 30 g sulatettua voita

**Valmistustapa:**

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva ja laita syvennykseen. Vaivaa maidon ja pienen jauhomäärän kanssa reunoilta, peitä jauhoilla ja anna kohota lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää sokeri, munankeltuaiset, voi ja suola jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi. Kauli sitten taikina ja aseta se voideltuun vuokaan ja anna sen kohota vielä lisää.

Lisää kulhoon sokeri, voi ja kaneli ja sekoita.

Lisää jauhot ja pähkinät ja vatkaa taikinaa niin, että siitä muodostuu murotäyte.

Levitä voi kohotettuun taikinaan ja levitä murotäyte tasaisesti.

- Paistoaika: 35 minuuttia
- Kannatintaso: 3

**Vaniljakakku****Ainekset:**

- 5 kananmunaa
- 340 g sokeria
- 100 g sulatettua voita
- 360 g vehnäjäauhoja
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 200 ml kylmää vettä

**Muu:**

- 28 cm:n pyöreä irtopohjavuoka, musta, pohja leivinpaperilla.

**Valmistustapa:**

Vatkaa sokeri, kananmunat, vaniljasokeri ja suola taikinakulhossa vaahdoksi 5 minuutin ajan. Lisää sen jälkeen sulatettu voi taikinaan ja sekoita.

Lisää jauhot ja leivinjauhe vaahdotettuun taikinaan ja sekoita.

Lisää kylmä vesi ja sekoita kaikki ainekset hyvin. Kaada sekoitus vuokaan, tasoita ja aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Isoäidin omenakakku****Ainekset:**

- 250 g voita
- 250 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 100 g marsipaania

- 5 kananmunaa
- 500 g vehnäjauhoja
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 1 pakkaus piparkakkumausteita (noin 20 g)
- 50 g kaakaojauhetta
- 150 ml punaviiniä
- 1,2 kg omenia

**Valmistustapa:**

Sekoita voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola kulhossa vaahtomaiseksi. Lisää marsipaani pieninä paloina ja vatkaa vaahto tasaiseksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa vaahdoksi. Lisää vehnäjauhot, leivinjauhe, piparkakkumauste ja kaakaojauhe taikinaan. Sekoita sekaan punaviini. Aseta taikina leivinpaperin päälle korkeareunaiseen uunivuokaan ja tasoita se. Kuori ja poista omenan siemenet ja leikkaa ne 0,5 cm paksuisiksi viipaleiksi. Luumuse: Aseta viipaleet taikinan päälle ja täytä luumusosetta kohtiin, joista siemenet poistettiin. Aseta vuoka laitteeseen.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 3
- Anna jäähtyä kypsymisen jälkeen ja poista leivinpaperi.

**Kuorrutus:**

- 250 ml omenamehua
- 1 pussillinen kirkasta kakkukuorrutusta
- Anna jäähtyä kypsymisen jälkeen ja poista leivinpaperi.

Valmista kuorrutus sekoittamalla omenamehu ja kakkukuorrutus ja sivele se kakun päälle.

**Mantelikakku****Taikinan ainekset:**

- 5 kananmunaa
- 200 g sokeria
- 100 g marsipaania
- 200 ml oliiviöljyä
- 450 g vehnäjauhoja

- 1 rkl kanelia
- 1 pakkaus leivinjauhetta (noin 15 g)
- 50 g pistaasirouhetta
- 125 g mantelirouhetta
- 300 ml maitoa

**Kuorrutuksen ainekset:**

- 200 g aprikoosihilloa
- 5 rkl tomosokeria
- 1 teelusikallinen kanelia
- 2 rkl kuumaa vettä
- mantelilastuja

**Muu:**

- Pyöreä kakkuvuoka 28 cm:n halkaisijalla ja irtopohjalla

**Valmistustapa:**

Vatkaa kananmunat, sokeri ja marsipaani vaahdoksi 5 minuutin ajan. Lisää hitaasti oliiviöljyä kananmunaseokseen.

Siivilöi jauhot, kaneli ja leivinjauhe kulhoon, sekoita jauhoihin pistaasirouhe ja mantelirouhe. Lisää jauhoseos varoen kananmunaseokseen maidon kanssa.

Levitä vuokaan korppujauhoja ja kaada taikina vuokaan.

- Paistoaika: 70 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Kypsennyksen jälkeen:**

Kuumenna aprikoosihillo ja levitä kakun päälle leivontasudilla. Anna jäähtyä. Sekoita tomosokeri, kaneli ja kuuma vesi. Levitä kuorrutus kakun päälle. Ripottele kakun kuorrutuksen päälle välittömästi mantelilastuja.

**Omenarulla, pakaste**

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

**Juustokakku****Pohjan ainekset:**

- 150 g vehnäjauhoja

- 70 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 kananmuna
- 70 g pehmeää voita

**Juustotäytteen ainekset:**

- 3 munanvalkuaisista
- 50 g rusinoita
- 2 ruokalusikallista rommia
- 750 g vähärasvaista rahkaa
- 3 munankeltuista
- 200 g sokeria
- yhden sitruunan mehu
- 200 g ranskankermaa
- 1 pakkaus vaniljan makuista vanukasjauhetta (40 g tai vastaava määrä jauhetta vanukkaan valmistamiseen käyttäen 500 ml maitoa)

**Muu:**

- Musta irtopohjainen vuoka 26 cm:n halkaisijalla, voideltuna.

**Valmistustapa:**

Siivilöi jauhot kulhoon. Lisää muut ainekset ja sekoita käsikäyttöisellä vatkaimeilla. Laita sekoitus jääkaappiin 2 tunniksi.

Levitä voidellun irtopohjavuon pohjalle noin 2/3 taikinasta ja pistele taikinaan reikiä haarukalla.

Muodosta noin 3 cm korkea reuna lopusta taikinasta.

Vatkaa munanvalkuaiset kovaksi vaahdoksi käsikäyttöisellä vatkaimeilla. Pese rusinat, anna niiden kuivua hyvin, pirskottele niiden päälle rommia ja jätä ne imeytymään.

Laita maitorahka, munankeltuaiset, sokeri, sitruunamehu, ranskankerma ja vanukasjauhe kulhoon ja sekoita hyvin keskenään.

Sekoita lopuksi munanvalkuaisvahto ja rusinat rahkasekoitukseen varoen.

- Paistoaika: 85 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Hedelmäkakku****Ainekset:**

- 200 g voita
- 200 g sokeria
- 1 pakkaus vaniljasokeria (noin 8 g)
- 1 ripaus suolaa
- 3 kananmunaa
- 300 g vehnä jauhoja
- 1/2 pakkaus leivinjauhetta (noin 8 g)
- 125 g korinteja
- 125 g rusinoita
- 60 g mantelirouhetta
- 60 g sokeroitua sitruunan kuorta tai appelsiinin kuorta
- 60 g sokeroituja kirsikan paloja
- 70 g kuorittuja manteleita

**Muu:**

- Irtopohjainen kakkuvuoka, halkaisija 24 cm
- Margariinia vuon voiteluun.
- Korppujauhoja vuon jauhotukseen.

**Valmistustapa:**

Vatkaa voi, sokeri, vaniljasokeri ja suola vaahdoksi. Lisää kananmunat yksi kerrallaan ja vatkaa taas vaahdoksi. Sekoita leivinjauhe vehnä jauhoihin, lisää jauhoseos vaahtoon ja sekoita.

Sekoita taikinaan myös hedelmäpalat.

Laita sekoitus voideltuun ja jauhotettuun vuokaan ja vedä sitä hiukan korkeammalle reunoista. Koristele kakun reunat ja keskikohta kokonaisilla kuorituilla manteleilla. Laita kakku laitteeseen.

- Paistoaika: 100 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Hedelmäpiiras****Taikinan ainekset:**

- 200 g vehnä jauhoja
- 1 ripaus suolaa
- 125 g voita
- 1 kananmuna
- 50 g sokeria

- 50 ml kylmää vettä

**Täytteen ainekset:**

- Vuodenajan hedelmiä (400 g omenia, persikoita, happamia kirsikoita, jne.)
- 90 g mantelirouhetta
- 2 kananmunaa
- 100 g sokeria
- 90 g pehmeää voita

**Muu:**

- Voideltu uunivuoka, jonka halkaisija on 28 cm.

**Valmistustapa:**

Siivilöi jauhot kulhoon, sekoita suola ja voi nokareina jauhoihin. Lisää kananmunat,

sokeri ja kylmä vesi ja vaivaa seoksesta taikina.

Anna taikinan jäähtyä jääkaapissa 2 tuntia. Kaaviloi jäähtynyt taikina, levitä voideltuun piirasvuokaan ja pistele haarukalla reikiä. Puhdista hedelmät, poista siemenet.

Leikkaa ne pieniksi siivuiksi tai paloiksi ja aseta taikinan päälle. Sekoita mantelit, kananmunat, sokeri ja pehmeä voi kulhossa. Aseta seos hedelmien päälle ja tasoita.

- Paistoaika: 50 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Pizza/Piirakka/Leipä

**Pizza****Taikinan ainekset:**

- 14 g hiivaa
- 200 ml vettä
- 300 g vehnäjauhoja
- 3 g suolaa
- 1 rkl öljyä

**Kuorrutuksen ainekset:**

- 1/2 pieni tölkki tomaattimurskaa (200 g)
- 200 g raastettua juustoa
- 100 g salamia
- 100 g keittokinkkua
- 150 g sieniiä (säilyke)
- 150 g fetajuustoa
- oreganoa

**Muu:**

- Uunipelti, voideltu

**Valmistustapa:**

Murena hiiva kulhossa ja liota se veteen. Sekoita suola jauhoihin, ja lisää seos öljyn kera kulhoon.

Vaivaa taikinaa, kunnes se on notkeaa ja irtoa hyvin kulhon reunoihin. Anna taikinan nousta lämpimässä paikassa noin kaksinkertaiseksi.

Kauli taikina ja aseta se voidellun uunipellin päälle. Tee pohjaan reikiä haarukalla.

Lisää täytteen ainekset taikinan päälle annetuissa järjestyksessä.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Pizza American, pakaste**

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

**Pizza, kylmä**

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

**Pizza, pakaste**

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

**Pizzapalat, pakaste**

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

**Sipulipiiras****Taikinan ainekset:**

- 300 g vehnä jauhoja
- 20 g hiivaa
- 125 ml maitoa
- 1 kananmuna
- 50 g voita
- 3 g suolaa

**Kuorrutuksen ainekset:**

- 750 g sipulia
- 250 g pekonia
- 3 kananmunaa
- 250 g ranskankermaa
- 125 ml maitoa
- 1 tl suolaa
- 1/2 tl mustapippuria

**Valmistustapa:**

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa.

Leikkaa hiiva paloiksi, aseta palaset kuoppaan, sekoita maidon kanssa ja lisää hiukan jauhoja reunoilta. Ripottele jauhoja päälle, anna nousta lämpimässä paikassa, kunnes taikinan pinnassa näkyy halkeamia.

Aseta kananmuna ja voi jauhojen reunoille. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut noin kaksinkertaiseksi.

Kuori ja pilko sillä aikaa sipulit ja leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi.

Leikkaa pekoni kuutioiksi ja paista niitä kevyesti sipulin kera niitä kuitenkaan ruskistamatta. Anna jäähtyä.

Kauli taikina ja levitä se voideltuun vuokaan, tee haarukalla pohjaan reikiä ja

paina taikinan reunat ylös. Jätä taikina taas nousemaan.

Sekoita kananmunat, ranskankerma, maito, suola ja pippuri. Levitä jäähtyneet sipulit ja pekoni taikinan päälle. Lisää päälle valmistettu seos ja tasoita.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 3

**Kinkkupiiras****Taikinan ainekset:**

- 200 g vehnä jauhoja
- 2 kananmunaa
- 100 g voita
- 1/2 tl suolaa
- vähän pippuria
- 1 ripaus muskottipähkinää

**Kuorrutuksen ainekset:**

- 150 g juustoraastetta
- 200 g keittokinkkua tai vähärasvaista pekonia
- 2 kananmunaa
- 250 ml kermaviiliä
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

**Muu:**

- Musta uunivuoka, voideltu, halkaisija 28 cm

**Valmistustapa:**

Sekoita jauhot, voi, kananmunat ja mausteet kulhossa tasaiseksi taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin muutamaksi tunniksi.

Kauli taikina ja aseta se voideltuun uunivuokaan. Tee pohjaan haarukalla reikiä.

Levitä pekoni taikinapohjan päälle.

Valmista täyte sekoittamalla kananmunat, kermaviili ja mausteet. Lisää juusto.

Levitä täyte pekonin päälle.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Juustotorttu****Ainekset:**

- 1,5 levyä lehti- tai voitaikinaa (kaulitaan suorakulmioksi)
- 500 g juustoraastetta
- 200 ml kermaa
- 100 ml maitoa
- 4 kananmunaa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

**Valmistustapa:**

Aseta taikina hyvin voideltuun uunivuokaan. Pistele taikinaan reikiä haarukalla.

Levitä juusto tasaisesti taikinapohjan päälle. Sekoita kerma, maito ja kananmunat. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Sekoita hyvin ja kaada seos juuston päälle.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 3

**Juustopiiras****Ainekset:**

- 400 g fetajuustoa
- 2 kananmunaa
- 3 rkl silputtua persiljaa
- mustapippuria
- 80 ml oliiviöljyä
- 375 g filotaikinaa

**Valmistustapa:**

Sekoita fetajuusto, kananmunat, persilja ja pippuri keskenään. Peitä filotaikina kostealla liinalla, jotta se ei kuivuisi. Aseta 4 levyä toistensa päälle ja levitä jokaiselle levyille hiukan öljyä.

Leikkaa taikinasta neljä noin 7 cm:n pituista palaa.

Laita 2 kukkuraista ruokalusikkaa fetajuustoseosta jokaisen palan kulmaan ja taita vinosti kolmioksi.

Aseta taikina ylösalaisin uunivuokaan ja voitele öljyllä.

- Paistoaika: 25 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Pierogi (Piiraat) (30 pientä piirasta)****Taikinan ainekset:**

- 250 g spelttijauhoja
- 250 g voita
- 250 g vähärasvaista rahkaa
- suolaa

**Täytteen ainekset:**

- 1 pieni valkokaalinpää (400 g)
- 50 g pekonia
- 2 rkl sulatettua voita
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 3 rkl kermaviiliä
- 2 kananmunaa

**Muu:**

- Leivinpaperilla suojattu uunipelti.

**Valmistustapa:**

Vaivaa spelttijauhot, voi, vähärasvainen rahka ja hiukan suolaa taikinaksi. Aseta taikina jääkaappiin.

Leikkaa valkokaali ohuiksi suikaleiksi. Leikkaa pekoni kuutioiksi ja paista sitä kirkastetussa voissa. Lisää kaali ja paista, kunnes kaali on pehmeää. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Lisää kermaviili.

Hauduta, kunnes kaikki neste on haihtunut.

Keitä kananmunat, anna niiden jäähtyä ja leikkaa ne paloiksi. Sekoita munat kaaliin ja anna jäähtyä.

Kauli taikina ja leikkaa siitä halkaisijaltaan 8 cm:n kokoisia pyöreitä kappaleita.

Aseta ympyröiden keskelle pieni määrä täytettä ja taita ne kiinni. Kiinnitä reunat painamalla niitä haarukalla.

Aseta piiraat uunipellille leivinpaperin päälle, ja voitele ne munankeltuaisella.

- Paistoaika: 20 minuuttia
- Kannatintaso: 3

**Vehnäleipä****Ainekset:**

- 1000 g vehnä jauhoja
- 40 g tuorehiivaa tai 20 g kuivahiivaa
- 650 ml maitoa
- 15 g suolaa

**Muu:**

- Leivinpelti, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

**Valmistustapa:**

Pane jauhot ja suola isoon taikinakulhoon. Liuta hiiva haaleaan maitoon ja lisää maito jauhoihin. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Jauhojen laadusta riippuen taikinaan voi olla tarpeen lisätä hiukan maitoa sopivan notkeuden saavuttamiseksi.

Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Leikkaa taikina kahteen osaan, muodosta niistä kaksi pitkää leipää ja aseta ne pellille, joka on voideltu tai peitetty leivinpaperilla.

Anna leipien kohota uudelleen kaksinkertaiseksi.

Sirottale leipien pinnalle jauhoja ennen paistamista ja leikkaa leipiin terävällä veitsellä 3 - 4 vähintään 1 cm:n syvyistä viiltoa vinosti ristiin.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Maalaisleipä****Ainekset:**

- 500 g vehnä jauhoja
- 250 g ruisjauhoja
- 15 g suolaa
- 1 pieni pakkaus kuivahiivaa
- 250 ml vettä
- 250 ml maitoa

**Muu:**

- Leivinpelti, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

**Valmistustapa:**

Sekoita vehnä jauhot, ruisjauhot, suola ja kuivahiiva suuressa kulhossa.

Sekoita vesi, maito ja suola. Lisää ne jauhojen joukkoon. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi.

Muodosta taikinasta pitkä leipä ja aseta se pellille, joka on voideltu tai vuorattu leivinpaperilla.

Anna leivän kohota uudelleen puolta isommaksi. Ripotele päälle hiukan jauhoja ennen leivän asettamista uuniin.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Pullapitko****Taikinan ainekset:**

- 750 g vehnä jauhoja
- 30 g hiivaa
- 400 ml maitoa
- 10 g sokeria
- 15 g suolaa
- 1 kananmuna
- 100 g pehmeää voita

**Kuorrutuksen ainekset:**

- 1 munankeltuainen
- hiukan maitoa

**Valmistustapa:**

Siivilöi jauhot taikinakulhoon, muodosta jauhojen keskelle kuoppa. Murustele hiiva syvennykseen. Vaivaa maidon, pienen sokerimäärän ja pienen jauhomäärän kanssa reunoilta, jauhota ja anna nousta lämpimässä kunnes taikinan päälle ripoteltu jauho alkaa halkeilla.

Lisää loput sokerista, suola, kananmuna ja voi jauhojen reunalle. Vaivaa kaikki ainekset notkeaksi taikinaksi.

Jätä taikina nousemaan lämpimään paikkaan, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.

Jaa taikina kolmeen samankokoiseen osaan, ja muodosta niistä pitkät taikinakappaleet. Muodosta kappaleista letti.

Peitä pitko ja anna nousta puoli tuntia. Levitä päälle munankeltuaisen ja maidon sekoitusta ja aseta uuniin.

- Paistoaika: 50 minuuttia

- Kannatintaso: 2

### Leipä/Sämpylät

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

### Leipä/Sämpylät, pakaste

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

## Padat/Paistokset

### Täytetyt sienet

**Ainekset** 3 henkilölle:

- 6-8 suurta sientä
- suolaa
- pippuria
- sitruunamehua
- 1 pieni silputtu tomaatti (noin 150 g)
- 1/2 nippua silputtua persiljaa
- useita silputtuja basilikanlehtiä
- 1 siivu vaaleaa leipää paloina
- 75 g Gorgonzola-juustoa kuutioina
- 3 rkl kermaa

### Valmistustapa:

Puhdista sienet. Poista varret ja leikkaa ne pieniksi kuutioiksi. Mausta suolalla ja pippurilla ja ripottele päälle sitruunamehua.

Sekoita maustetut sienien varret, tomaatti, persilja ja basilika, leipä, Gorgonzola-juusto ja kerma. Mausta sitten suolalla ja pippurilla. Täytä sienet ja aseta ne voideltuun vuokaan (mikroaaltouunin kestävä).

- Paistoaika: 33 minuuttia
- Kannatintaso: 1

### Täytetyt tomaatit

**Ainekset** 2 henkilölle:

- 4 suurta tomaattia, noin 300 g/kpl

- 1 pieni kesäkurpitsa (n. 80 g)
- 60 g sieniä
- 1 salottisipuli
- 2 rkl öljyä
- 100 g keitettyä riisiä
- 50 ml kirkasta kasvislientä
- 75 g mozzarellaa
- 1 rkl silputtua persiljaa
- suola
- vasta murskattua mustapippuria

### Valmistustapa:

Leikkaa tomaattien yläosa pois. Poista sisäosa teelusikalla ja jätä noin 1 cm:n paksuinen reuna. Silppua tomaattien sisäosa hienoksi. Valmistele kesäkurpitsa ja leikkaa se kuutioiksi. Leikkaa sienet siivuiksi. Kuori salottisipuli ja leikkaa se ohuiksi viipaleiksi.

Kuumenna öljy pannussa. Ruskista salottisipuli. Lisää kesäkurpitsa ja sienet ja ruskista lyhyesti. Lisää riisi, tomaattimurska ja liemi ja keitä 5 minuuttia. Leikkaa mozzarella pieniksi kuutioiksi. Lisää mozzarella ja persilja riisiin ja mausta suolalla ja pippurilla. Täytä tomaatit riisillä ja aseta tomaattien yläosa päälle. Aseta tomaatit voideltuun vuokaan (mikroaaltouunin kestävä).

- Paistoaika: 15 minuuttia

- Kannatintaso: Bottom glass plate
- Käännä ruokaa kypsennyksen puolivälissä.

### Peruna- ja kesäkurp.gratiini

**Ainekset** 2 henkilölle:

- 250 g perunoita
- 200 g kesäkurpitsaa
- suola
- valkopippuria myllystä
- 130 g juustoraastesekoitusta (esim. pizzaseos)
- 1 pieni tölkki anjoviksia (60 g)
- 1 murskattu valkosipulin kynsi
- 1 hienoksi silputtu salottisipuli
- 150 ml täyskermaa
- tuoreita yrttejä (esim. basilika, meirami, oregano, timjami) tai mausteseosta
- hiukan oliiviöljyä

#### Valmistustapa:

Kuori perunat ja leikkaa ne ohuiksi siivuiksi.

Pese kesäkurpitsat ja kuivaa ne varoen keittiöpyyhkeellä. Leikkaa ohuiksi siivuiksi. Voitele vuoka (mikroaaltouunin kestävä)kevyesti oliiviöljyllä.

Sekoita peruna- ja kesäkurpitsasiivut yhteen ja mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita sekaan 100 g juustoa, valkosipuli ja salottisipuli. Aseta ainekset vuokaan kerroksittain anjoviksien kanssa.

Sekoita kerma jäljellä olevaan juustoon. Lisää hienoksi silputut yrtit tai mausteseos. Sekoita varoen ja lusikoi ruoan päälle.

- Paistoaika: 33 minuuttia
- Kannatintaso: 1

### Juustogradiini

**Ainekset** 3 henkilölle:

- 8 viipaletta vaaleaa leipää
- 100 ml valkoviiniä
- 1 sipuli renkaina
- 100 g juustoraastetta (Gruyere- tai Alpine-juusto)
- 400 ml maitoa

- 3 kananmunaa
- suola
- vasta murskattua mustapippuria
- vasta murskattua muskottipähkinää
- 100 g savustettua pekonia kuutioina
- 40 g vainokareita
- 1 nippu ruohosipulia

#### Valmistustapa:

Leikkaa leipä diagonaalisesti kummassakin suunnassa 32 kolmion luomiseksi. Aseta leipä ja sipulirenkaat vuoron perään kerroksittain uunivuokaan (mikroaaltouunin kestävä). Ripottele päälle valkoviiniä.

Vatkaa juusto maitoon ja kananmuniin. Mausta maun mukaan ja kaada leivän päälle. Levitä pekoni tasaisesti ruoan päälle ja ripottele päälle vainokareita.

Ripottele ruohosipulia ruoan päälle ennen tarjoilua.

- Paistoaika: 30 minuuttia
- Kannatintaso: 1

### Purjosipulivuoka

**Ainekset** 2 – 3 henkilölle:

- 500 g purjosipulia
- 250 g rahkaa (vähärasvainen)
- 50 ml crème fraîche
- 1 kananmuna
- 50 g juustoraastetta (esim. parmesaani)
- 1 valkosipulin kynsi
- suola
- vasta murskattua mustapippuria
- 2 – 3 leikkelettä kinkkua
- 1 runsas rkl korppujauhoja
- vainokareita

#### Valmistustapa:

Leikkaa purjosipuli 1 cm:n paksuisiksi renkaiksi ja kypsennä suolavedessä 5 minuuttia. Kaada vesi pois ja siivilöi hyvin. Leikkaa kinkku suikaleiksi.

Sekoita yhteen rahka, crème fraîche, kananmunat ja 2/3 juustosta. Murskaa valkosipuli seokseen ja sekoita. Lisää

lopuksi purjosipuli ja kinkku. Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta välittömästi voideltuun vuokaan (mikroaaltouunin kestävä).

Sekoita jäljellä oleva juusto ja korppujauhot yhteen ja ripottele ne ruoan päälle.

Ripottele päälle runsaasti vainokareita.

- Paistoaika: 40 minuuttia
- Kannatintaso: 1

### Täytetyt cannellonit

Alkupalana 4 henkilölle

Pääruokana 2 henkilölle

#### Ainekset:

- 1 hienoksi silputtu sipuli
- 1 tl margariinia
- 1 valkosipulin kynsi
- 1 pakkaus pakastepinaattia (300 g)
- 150 g juustoraastetta
- 1 tölkki tomaattia (400 g)
- 10 cannelloni-pastaa (raakana)
- liemijauhetta
- suola
- valkopippuria
- oreganoa
- paprikajauhetta
- muskottipähkinää

#### Valmistustapa:

Ruskista sipulit margariinissa pannussa. Lisää pakastepinaatti ja sekoita satunnaisesti pinaatin sulaessa. Jatka kypsentämistä noin 5 minuutin ajan, mausta lisäämällä 50 g juustoraastetta, valkopippuria, liemijauhetta, murskattu valkosipulinkynsi ja muskottipähkinä. Kiehauta ja keitä 3 - 4 minuutin ajan. Täytä cannellonit seoksella.

Valmista tomaattikastikepohja kaatamalla tölkin sisältö uunivuokaan (mikroaaltouunin kestävä), murskaa tomaatit haarukalla, mausta suolalla, valkopippurilla, oreganolla ja paprikalla. Aseta puolet tomaattikastikepohjasta erilliseen kulhoon.

Kaada puolet tomaattikastikepohjasta uunivuokaan ja aseta sen päälle täytetyt cannellonit, peitä lopulla tomaattikastikkeella.

- Paistoaika: 26 minuuttia
- Kannatintaso: 1

### Perunapaistos

#### Ainekset:

- 1000 g perunoita
- 1 teelusikallinen suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 2 valkosipulin kynttä
- 200 g juustoraastetta
- 200 ml maitoa
- 200 ml kermaa
- 4 rkl voita

#### Valmistustapa:

Kuori perunat, leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi, kuivaa ja mausta.

Hiero valkosipulin kynttä uunivuokaan (mikroaaltouunin kestävä) ja voitele vuoka voilla.

Levitä puolet maustetuista perunoista vuokaan ja ripottele niiden päälle osa juustoraasteesta. Levitä loput perunaviipaleet päälle ja sirottele pinnalle loput juustoraasteesta.

Murskaa toinen valkosipulinkynsi ja sekoita se maidon ja kerman kanssa. Kaada sekoitus perunoiden päälle ja levitä loput voista pieninä nokareina gratiinin päälle.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 1

### Kasvispasta

#### Ainekset 2 henkilölle:

- 250 g tuorepastaa
- 2 keskisuurta sellerinvartta, noin 100 g
- 1 suuri porkkana, noin 150 g
- 1 rkl voita
- 50 ml kirkasta lientä

- 100 g tavallista tai yrteillä maustettua kermajuustoa (esim. Cantadou)
- suola
- vasta murskattua mustapippuria
- 1/2 nippua ruohosipulia
- 30 g juustoraastetta, esim. Sbrinz tai parmesaani
- 100 ml kermaa

**Valmistustapa:**

Aseta pasta voideltuun vuokaan (mikroaaltouunin kestävä).

Valmistele ja leikkaa selleri ja porkkana kuutioiksi. Ruskista lyhyesti voissa paistinpannussa. Lisää liemi, peitä ja kypsennä vihanneksia 5 minuuttia. Poista paistinpannu liedeltä. Sekoita sekaan kermajuusto. Mausta vihannekset suolalla ja pippurilla.

Kaada vihannekastike pastan päälle. Leikkaa ruohosipulia ruoan päälle saksilla. Ripottele päälle juustoraastetta ja kermaa.

- Paistoaika: 16 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Makaronivuoka****Ainekset:**

- 1 litra vettä
- suola
- 250 g tagliatelle-pastaa
- 250 g keittokinkkua
- 20 g voita
- 1 nippu persiljaa
- 1 sipuli
- 100 g voita
- 1 kananmuna
- 250 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää
- 50 g parmesaaniraastetta

**Valmistustapa:**

Kiehauta suolattu vesi. Lisää kiehuvaan veteen tagliatellet ja anna niiden kiehua noin 12 minuutin ajan. Valuta vesi pois.

Leikkaa kinkku kuutioiksi.

Kuumenna voi pannussa.

Silppua persilja, kuori ja silppua sipulit. Kuullota kumpaakin paistinpannussa.

Voitele uunivuoka voilla. Sekoita nauhamakaronit, kinkku ja kuullotettu persilja ja sipulit. Laita seos vuokaan.

Sekoita kananmunat ja maito, mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä. Kaada seos pastan joukkoon. Levitä parmesaania vuokaan.

- Paistoaika: 45 minuuttia
- Kannatintaso: 2

**Nautapata****Ainekset:**

- 600 g naudanlihaa
- suolaa ja pippuria
- vehnä jauhoa
- 10 g voita
- 1 sipuli
- 330 ml tummaa olutta
- 2 tl fariinisokeria
- 2 tl tomaattipyreetä
- 500 ml lihalientä

**Valmistustapa:**

Leikkaa naudanliha kuutioiksi, mausta suolalla ja pippurilla ja ripottele päälle hieman jauhoja.

Kuumenna voi pannussa ja ruskista lihapalat. Aseta ainekset pataan.

Kuori ja silppua sipulit ja paista niitä kevyesti voissa ja aseta lopuksi lihan päälle pataan.

Sekoita tumma olut, fariinisokeri, tomaattipyreetä ja lihaliemi. Aseta ainekset paistinpannuun ja kiehauta. Lisää ainekset lihan päälle (lihan tulee peittyä kokonaan).

Peitä ja aseta pata laitteeseen.

- Paistoaika: 120 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Lasagne

### Jauhelihakastikkeen ainekset:

- 100 g pekonia
- 1 sipuli
- 1 porkkana
- 100 g selleriä
- 2 rkl oliiviöljyä
- 400 g jauhelihaa (naudanlihan ja porsaanlihan sekoitus)
- 100 ml lihalientä
- 1 pieni tölkki tomaattimurskaa (noin 400 g)
- oreganoa, timjamia, suolaa ja pippuria

### Béchamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnä jauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

### Muut ainekset:

- 3 rkl voita
- 250 g vihreitä lasagnelevyjä
- 50 g raastettua parmesaania
- 50 g raastettua mietoa juustoa

### Valmistustapa:

Leikkaa pekonista nahka ja rustot pois terävällä veitsellä ja leikkaa pieniksi paloiksi. Kuori sipuli ja porkkana, puhdista selleri ja leikkaa vihannekset pieniksi kuutioiksi.

Kuumenna öljy paistinpannussa, aseta pekoni ja vihanneskuutiot pannuun ja ruskista koko ajan sekoittaen.

Lisää jauheliha vähitellen, murena se ja ruskista koko ajan sekoittaen sekä lisää lihaliemi seokseen. Lisää jauhelihakastikkeeseen tomaattipyree, mausteet, suola ja pippuri ja keitä kastiketta miedolla lämmöllä noin 30 minuuttia.

Valmista sillä välin Béchamel-kastike:

Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat

kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Voitele iso suorakaiteen muotoinen paistovuoka 1 ruokalusikallisella voita. Levitä lasagnelevyt, jauhelihakastike, Béchamel-kastike ja keskenään sekoitetut juustot vuokaan kerroksittain. Laita päällimmäiseksi Béchamel-kastikekerros ja ripottele juustoraaste sen päälle. Laita loput voista nokareina paistoksen pinnalle.

- Paistoaika: 55 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Lasagne/Cannelloni, pakaste

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

## Moussaka (10 henkilölle)

### Ainekset:

- 1 sipuli, silputtu
- oliiviöljyä
- 1,5 kg jauhelihaa
- 1 tölkki tomaattimurskaa (400 g)
- 50 g juustoraastetta
- 4 tl korppujauhoja
- suolaa ja pippuria
- kanelia
- 1 kg perunoita
- 1,5 kg munakoisoja
- voita paistamiseen

### Béchamel-kastikkeen ainekset:

- 75 g voita
- 50 g vehnä jauhoja
- 600 ml maitoa
- suolaa, pippuria ja muskottipähkinää

### Muut ainekset:

- 150 g juustoraastetta
- 4 rkl korppujauhoja
- 50 g voita

### Valmistustapa:

Kuullota silputut sipulit oliiviöljyssä, lisää jauheliha ja ruskista sekoittaen.

Lisää tomaattimurska, emmentalraaste ja korppujauhot, sekoita hyvin ja kiehauta. Mausta suolalla, pippurilla ja kanelilla ja poista pannu liedeltä.

Kuori perunat ja leikkaa ne 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi, pese sitten munakoisot ja leikkaa nekin 1 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.

Kuivaa kaikki viipaleet talouspaperilla. Ruskista pannussa, käytä runsaasti voita.

Sulata voi pannussa, lisää jauhot ja paista koko ajan sekoittaen, kunnes jauhot ovat kullanruskeat. Lisää maito joukkoon vähitellen sekoittaen kastiketta koko ajan. Mausta kastike suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä ja anna kiehua noin 10 minuuttia ilman kantta.

Aseta perunaviipaleet voidellun uunivuolan pohjalle, ripottele juustoraastetta päälle. Aseta kerros munakoisoja perunoiden päälle. Levitä munakoisojen päälle kerros jauhelihaa. Levitä jauhelihan päälle Bechamel-kastiketta.

Levitä toinen kerros perunoita, munakoisoja ja jauhelihaa. Viimeisen kerroksen tulee olla Bechamel-kastiketta. Levitä päälle kerros juustoraastetta ja sitten korppujauhoja. Sulata voi ja kaada se moussakan päälle.

- Paistoaika: 60 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Franconian Mykypannu

### Ainekset:

## Jälkiruoat

### Aprikoosikastike

#### Ainekset 2 henkilölle:

- 250 g aprikooseja

- Noin 1000 g kalkkunasiivuja
- 1 pieni tölkki sieniä
- 500 g silputtua sipulia
- 1 kg mykytaikinaa
- 400 g juustoraastetta
- 250 ml kermaa

### Valmistustapa:

Mausta kalkkunasiivut suolalla, pippurilla, paprikalla, jne. Kuullota silputut sipulit. Valuta sienet huolellisesti. Sekoita sen jälkeen liha, sipulit ja sienet ja aseta ne uunivuokaan. Sekoita mykytaikina ja juusto keskenään, ja aseta taikina kalkkunasekoituksen päälle. Kaada päälle kerma.

- Paistoaika: 75 minuuttia
- Kannatintaso: 2

## Ranskalaiset Perunat

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

## Röstiperunat

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

## Lohkoperunat/Kroketit

Aikaa ja lämpötilaa koskevat ohjeet löytyvät pakkauksesta. Noudata valmistajan ohjeita.

- 100 ml valkoviiniä
- 2 – 3 rkl maitoa
- 150 g mascarponea tai rahkaa (kermajuusto)

- 250 ml kermaa
- 2 rkl aprikoosilikööriä tai kirsikkakonjakkia

**Valmistustapa:**

Sekoita aprikoosit valkoviiniin ja sokeriin kulhossa ja valitse Aprikoosikastike-ohjelma. Anna jäähtyä.

Vatkaa aprikoosisosetta sekoittaaksesi sen hyvin tai soseuta se tehosekoittimella. Sekoita sekaan mascarpone tai rahka yksi lusikallinen kerrallaan.

Vatkaa kermaa, kunnes se on kovettunut ja sekoita se varoen aprikoosikastikkeeseen. Lisää aprikoosilikööriä tai kirsikkakonjakkia antaaksesi aprikoosikastikkeelle kevyen tuoksun.

Aseta kerma viileään paikkaan.

- Paistoaika: 6 minuuttia
- Kannatintaso: Bottom glass plate

**Amaretto-persikat****Ainekset 2 henkilölle:**

- 4 persikan puolikasta tölkestä
- 50 g amarettoja
- 1 runsas rkl sokeria (1)
- 1 rkl kaakaojauhetta
- 1 rkl Vin Santoa (italialainen jälkiruokaviini) tai Grand Marnieria
- voinokareita
- 100 ml crème fraîche
- 1 rkl sokeria (2)

**Valmistustapa:**

Siivilöi persikat hyvin ja aseta ne hyvin voideltuun uunivuokaan. Riko amaretti-keksit ja sekoita ne sokeriin (1) ja kaakaojauheeseen. Lisää Vin Santo paksun seoksen muodostamiseksi. Muotoile 4 palloa ja aseta ne persikan puoliskoihin.

Tarjoile lämpimät persikat sokerilla (2) makeutetun crème fraîche'n kera.

- Paistoaika: 5 minuuttia
- Kannatintaso: Bottom glass plate

