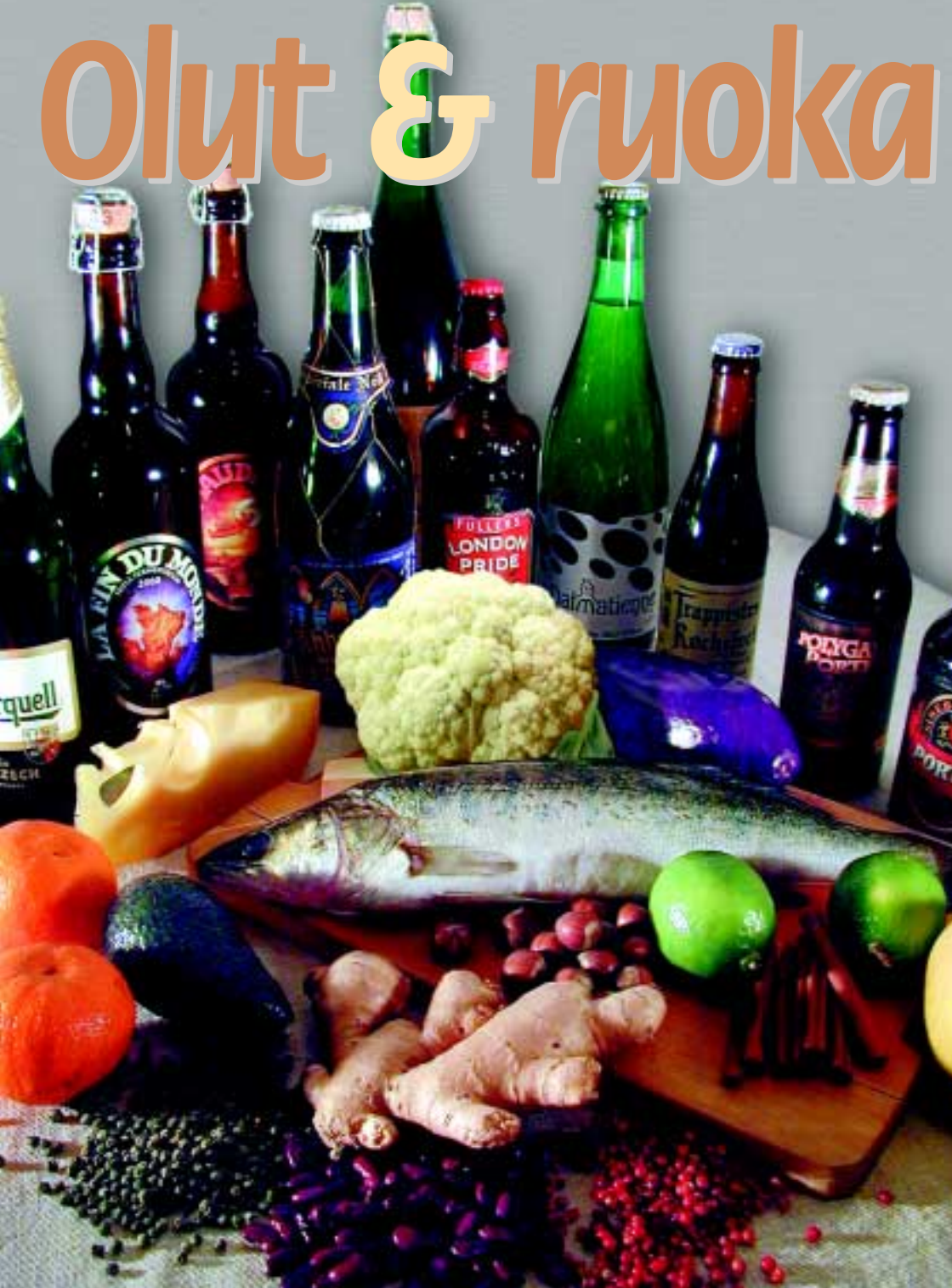


# Olut & ruoka



# Olut ja ruoka,

kaksi niin ihanaa asiaa, jotka tässä esitteessä yhdistyvät.

Erytymppiset oluet sopivat erilaisiin ruokiin – ruoan kanssa tai ruoan valmistukseen. Tämä esite on eri ammattilaisten taidonnäyte ruokalajeista, oli kyseessä sitten alku-, pää- tai jälkiruoka.

Esite on koottu kuluttajalle, yhteistyönä alan eri yhteisöjen ja yritysten kanssa, jokaisen kiinnostuneen ruoanvalmistajan iloksi.

Olutliitto ry on maamme oluenkuluttajien edunvalvoja ja suomalaisten olutseurojen yhteisjärjestö. Jäsenseuroja Olutliitossa on 27. Olemme jäsenenä Euroopan Oluenkuluttajain Liitossa (European Beer Consumer Union).



www.olutliitto.fi

## SISÄLLYSLUETTELO

<b>OLUTYYLIT</b> .....	3	<b>OLUT JA RUOKA KIINTEÄ KOKONAISUUS</b> .....	10
<b>YLEISTÄ OLUESTA JA RUOANVALMISTUKSESTA</b> ..	6	Olutmarinoitu härän entrecôte ja uunissa paahdettuja kevätvihanneksia .....	12
<b>ALKURUOKIA</b>		Ruisleivälle tehty pieni ”pizza” .....	13
Olutleipä .....	7	Kevätkeuhkokuivike .....	13
Tattikeitto, mustajuurtta ja olutvaahtoa .....	7	<b>RIISTARUOKIA</b>	
Portterilohi .....	7	Hollolan Hirven Olutmarinadi hirvella .....	14
Palsternakka-perunasosekeitto .....	7	Hirvenpaisti .....	14
<b>PÄÄRUOKIA</b>		Hunajakasvikset .....	14
Kuorrutettu fenkoli .....	8	Suppilovahverokastike .....	14
Välilylykset ja portterissa haudutettua punasipulia .....	8	<b>JÄLKIRUOKIA</b>	
Mallasporkkanat .....	8	Syksyinen karpalounelma .....	15
Pippuroitu pihvi ja kermainen Guinness-kastike .....	8	Mansikoita bock-olut-kastikkeessa .....	15
Sitruunainen pinaattiriisi .....	9	Vadelmia ja Sinebryhoffin Portteri -sabayon .....	15
Ankkaa kirsikkaolutkastikkeessa .....	9	Portteri-sabayon .....	15
Perinteiset oluttilakat .....	10	Dark Lager -sabayon, suklaajäätelöä ja kirsikkakompottia .....	15
Panimokeittien riistapaistosta .....	10	<b>OLUT VIRKISTÄÄ JUUSTON MAKUA</b> .....	16
Duchesse-perunaa .....	10	<b>BELGIAN OLUTKULTTUURIA</b> .....	18
Panimokeittien valkosipulimakkara .....	10	Simpukointa oluessa (Moules à la bière) .....	18
Karhuntassut sorsastajan tapaan .....	11	Kermainen salaattisikurikeitto .....	18
Karhu-oluella maustettua hapankaalia .....	11	Maksaa vuohenjuuston ja kriekin kera .....	18
Mehevä karhuntassukastike .....	11		

### Olutliiton työryhmä

Sari Kurkaa-Kivi  
Eve Väitinen  
Juha Tretjakov  
Tapio Lundell

### Yhteistyökumppanit

Panimoliitto  
Päivittäistavara kauppa ry  
Hartwall  
Sinebrychoff

### Ruokaohjeet

Tarja Mattila  
Lasse Kareaho  
Kai Kallio  
Hollolan Hirvi  
Sinebrychoff  
Hartwall  
Juha Tretjakov  
Kari Likovuori

### Kuvat

Juha Tretjakov  
Hartwall  
Sinebrychoff  
Heinon Tukku  
Servaali  
Lammin Sahti  
René Huard

### Taitto

Jukka Korpela  
**Paino**  
Kainuun Sanomat  
Oy / Arkkipaino  
Kajaani 2003



# OLUTTYYLIT

Olut ruokajuomana tarjoaa monipuolisia makuja ja vivahteita, joiden sovittaminen yhteen ruokalajien kanssa palkitsee aterioijan joko lämpimällä harmonialla, tai toisiaan korostavilla uusilla maku-maailmoilla. Oluiden monimuotoisuus ruokajuomaa valittaessa saattaa hämmentää satunnaista kulinaristia, joten lyhyt katsaus erilaisiin oluisiin lie-nee paikallaan.

Ammattikirjallisuudessa oluet jaotellaan karkeasti pinta- ja pohjahiivaoluisiin. Hiivatyypien

käytännön ero on käymislämpötilassa ja aromien voimakkuudessa: pohjahiiva tuottaa viileässä yleensä hillitymmän makuisia oluita hedelmäestereisiin pintahiivaoluisiin nähden. Ruokailijalle jako on merkityksetön ja yhtä lailla olueen vaikuttavat käytetyt humalat, maltaat, muut ainekset ja valmistusmenetelmä. Kaikki osat vaihtelevat ja niitä ulottuvuuksia yhdistelemällä saadaan suunnaton määrä erimakuista ja -tuoksuisia oluita eri käyttöön.

Olutta maistaessaan kannattaa kiinnittää huomiota oluen tuoksuun, ulkonäköön ja makuun. Jos tyyliin kuuluu vaahtoa, tuoksu voi aluksi peittyä vaahtokukkasen alle ja irtoaa sieltä kevyesti heiluttamalla. Jos lasiin mahtuu, nenän voi huoletta viedä aivan oluen viereen. Ulkonäössä huomio kiinnittyy väriin, kirkkauteen ja vaahton rakenteeseen ja pysyvyyteen. Maistaessa ensin kielen etuosa tuntee oluen makeuden ja maltauden. Happamuus tuntuu kielen sivuilla ja katkeruus vasta takaosassa, joten maistettava olut pitää niellä tunteakseen sen kokonaan.

Oluen rooli ruoan kanssa ei tunnu yksiselitteiseltä, vaan olut voi toimia ruoassa tasoittavana, korostavana, leikkaavana tai nollaavana elementtinä. Tasoittavassa roolissa olut istuu tasaiseksi osaksi ateriaa, se häivyttää erot ruoan ja juoman väliltä, kuten savulohen aromiin sulautuva stout. Kypsässä lihassa on selvä umami-perusmaku, joka korostuu entisestään alen kanssa. Pilsnerin kuivuus ja katkeruus leikkaa rasvaisia ruokia ja tuo raaka-aineet esiin. Nollaavasta vaikutuksesta saa esimerkiksi maistaessaan suolapähkinöitä katkeran alen kanssa: suola katoaa katkeruuden alle pelkän pähkinän voi maistaa. Maltaisen alen kanssa vaikutelma on kokonaan toinen.

## Pilsnerit

Keskieurooppalainen hyvin humaloitu lager-olut jaetaan yleensä pohjoissaksalaiseen ja tsekkiläiseen pilsneriin. Humalan aromi ja katkero tuntuvat pohjoissaksalaisen pilsnin kevyttä runkoa vasten ja nostavat kermaisesta keitosta sienten aromin esille. Tsekkiläisessä pilsnerissä korostuu humalan lisäksi maltaisuus ja hiivan käymisaromit, jopa diasetyyli, joka piristää grillattua kalaa. Lämpimässä käyneen kölschin hedelmämäisyys sopii moniin vihanneksiin.



## OLUTTYYLIT >>>

### Lagerit

Pohjoismaiden ja koko maailman yleisin oluttyyli pohjautuu dortmundilaiseen vaaleaan lageriin. Puhtaan makuinen ja raikas lager ei ärsytä kehtään ja sopii hyvin kotimaisen vaalean kalan kanssa. Maltaisempi baijerin helles on omiaan rasvaisemmallekin kalalle ja vahvempi export lager kestää hyvin jopa paistettua sipulia.

### Tummat lagerit

Hieno ja vivahteikas vaaleanruskea wiener sisältää aavistuksen karamellisuutta ja hyvän humaloinnin, joka on oiva yhdistelmä tomaattisalaatille. Samansävyinen pohjoisen märzen on jo maltaisempi lager. Tsekkiläiset makeat ja maltaiset tummat lagerit ovat omiaan grillattujen kasvien tai läpikypsäksi paahdetun lihan kanssa. Saksalainen schwartzbier on rungoltaan kuivempi ja paah-tuneempi ja sopii ohuen carpaccion kumppaniksi.

### Bitter ale

Brittileistä tunnetuin pitää sisällään monenlaisia oluita vaaleista pale aleista kuparinruskeisiin bittereihin. Yhteistä niille on tuoksuva aromihumalointi ja vähintään kohtalainen katkero. Kevyt ja hyvin katkeroitu pale ale, tai rungoltaan vahvempi ja katkerampi indian pale ale (IPA) ovat hyviä valintoja sisältä verenpunaiselle pihville. Maltaisemat bitterit ja kevyesti paahnutun brown ale sopivat kypsemmälle lihalle. Vieläkin maltaisempi ja vahvempi old ale ja karamellinen scotch ale käyvät hyvin karjalanpaistille. Vahva ja aromikas barley wine toimii jälkiruokaoluenä ja juustojen kanssa.

### Mild, portteri ja stoutit

Tummat brittiläiset oluet yllättävät miedoista ja paah-tuneen aromikkaista mildeistä vahvoihin kahvimaisiin imperial stouteihin, joihin myös suklaakakun kavaljeerina täydellinen pohjoismainen ja balttilainen portterityyli lukeutuu. Miedommat mustat ja paah-tuneet stoutit voivat olla joko kuu- via tai makeita, oivallisia osterin tai savukalan kanssa. Perinteinen brittiläinen portteri on väriltään tumman ruskea ja tyylikkäästi aromihumaloitu.

### Belgialaiset alet

Belgian monenlaisia ale-oluita yhdistää yleensä hiivan voimakas käymisaromi ja raikas humalointi. Raikkaasti humaloitu vaalea blonde on miedompi kuin yhdeksänprosenttinen tripel, jonka voi nauttia vaikka chiliruokien kera. Blondea vastaava tumma ja paah-tuneempi versio on brune tai seit-senprosenttinen suklainen dubbel, erinomainen jälkiruoka. Vallonian aromikkaita vaaleita saisoneita vastaa Ranskan puolella bière de garde, ja niiden vahva humalointi kestää voimakkaankin juuston. Trappistiolut voi olla tyyppiltään mitä tahansa, edel-listen lisäksi myös vahva tumma ale, jossa on paah-tuneisuuden ja paksun maltaisuu- den lisäksi vahvasti alkoholia, humalan aromia ja katkeruutta.

### Alt ja bockit

Saksalaisissa aromikkaassa altissa maistuu selkeästi mallas, jonka kanssa tasapainottelee vahva humalan katkero. Viileässä käynyt vahva bock on maltaisempi ja jättää humalan katkeron peittoon. Vaaleissa maibockeissa mallas edelleen korostuu, kun tummemmissa bockeissa maistuu paah-tuneisuuden sävyjä. Vieläkin vahvemmat dop-pelbockit pärjäävät hyvin voimakkailla voh-neksille kuten haudutetuille punajuurille, tai valkosipulilampaalle.

### Vehnäoluet

Ohrmaltaan lisäksi oluen raaka-aineena voi käyttää vehnää joko baijerilaisittain mallastettuna tai belgialaisittain mallastamattomana. Baijerilaisessa weizenissa tuoksuu fenoli ja banaanin aromi, se voi olla sameaa, kirkasta, vaaleaa, tai karamellisemman tummaa ja sopii hyvin salaatteihin. Vahvempi weizenbock kestää hyvin savulohta. Belgialaisen samean, kevyenraikkaan mausteisen ja sitruunaisen witbierin kanssa maistuvat sinisimpukat.

### Sahti

Perinteinen hämäläinen ja pohjalainen sahti on vanhin nykypäivään säilynyt oluttyyli. Väri vaihtelee samean kellanoranssista ruskeaan sitä tummemmin, mitä runsaammin mukana on ruismal-lasta. Selkeän banaanisen tuoksun alta voi maistaa pehmeän ja runsaan hedelmämäisen rihnon. Sahti on tuoretuote ja sopii perinteisten joulukin-kun tai poronkärityksen juomaksi.



## Lambic

Sahdin kanssa samaa ikäluokkaa on Belgian Senne-laakson perinteinen lambic. Kirpeä happamuus syntyy maitohaposta ja muiden luontaisten bakteerien aromeista. Pullotettu gueuze sekoitetaan eri ikäisistä lambiceista. Kirsikoiden kanssa siitä syntyy krieg ja vadelmilla framboise. Monet sekoittamat käyttävät nykyään eksoottisempiakin mausteita ranskalaisista aprikooseista ruotsalaisiin lakkoihin. Lambicit sopivat niin jälkiruokiin, juustopöytään kuin belgialaisiin pääruokiinkin.

## Erikoisuudet

Kymmeniin oluttyyliihin mahtuu vielä paljon erikoisuuksia savumaltaista tai erikoisista viljalojista speltistä hirssiin tai maissista perunaan. Monia oluttylejä voi ryydittää marjoilla ja mausteilla. Erikoisella mäskäystavalla tehdään kivioluita ja poikkeuksellisella hiivan käytöllä syntyy amerikkalainen steam beer. Länsi-Flanderissa pannaan etik-



kaisen happamia punaisia oluita ja kirsikkaisia ruskeita our bruineja. Hollannissa juodaan hyvin mietoja pöytäoluita. Kaikille erikoisuuksille on omat ystävänsä.

# YLEISTÄ OLUESTA JA RUOANVALMISTUKSESTA

Oluen käyttö ruoanvalmistuksessa on yleistä Nord-Pas de Calais'ssa, Flanderissa, Alsacessa ja koko Belgiassa. Olutta käytetään makeissa jälkiruokakastikkeissa, pariloitujen kyljysten viimeistelyyn, kasvistien marinointiin ja leivän maustamiseen.

Tässä muutamia yksinkertaisia ja ehkä ratkaiseviakin ohjeita niille, jotka haluavat käyttää ja kokeilla olutta ruoanvalmistuksessa.

Oluita, joissa on runsaasti katkeroaineita eli humalaa kuten India pale alessa tai ESB:ssa, tulee käyttää hyvin varovaisesti ja lisätä aina valmistuksen loppuvaiheessa eli samalla tavalla kuin käytäisit esimerkiksi sitruunaa tai viinietikkaa. Vaarana voi olla, että oluen katkeruus tekee ruoasta katkeran. Tämä on tietysti makusasia. Oluen hiivaiset ominaisuudet antavat ruoalle kirpeyttä, hedelmäisyyttä ja happamuutta.

Maltaisuus taas antaa makeutta, pähkinämäisyyttä ja joskus myös mausteisuutta. Kun käytät maltaisia oluita kuten bockia tai vaalean ruskeaa alea, kokeile mukana ruoanvalmistuksessa ruskistettua sipulia, porkkanaa tai ruskistettuja sienä. Hedelmiä hedelmäisessä alessa tai mausteisessa, kuivassa lagerissa.

Vehnäolutta voi käyttää jo valmistuksen alusta lähtien, johtuen sen tuoreudesta ja happamuudesta. Vaihda esimerkiksi lihapadoissa vesi tai muu neste vehnäolueeseen. Näin saat voimakkaamman ja "tuoreemman" maun, joka johtuu nimenomaan vehnäoluen happamuudesta. Jos käytät hiivaista olutta, kokeile sitä leivottuihin ruokalajeihin tai kastikkeisiin, joissa hiivaisuus korostaa muita makuja.

Kun käytät hedelmäisiä ale- tai lager-oluita, lisää enemmän tuoreita hedelmiä korostaaksesi makuja nimenomaan makeissa jälkiruoissa. Hedelmäisiä ale-oluita voit käyttää myös kalojen hauduttamiseen tai osana grillikastikkeisiin kanalle tai kalkkunalle.

Oluessa marinointi ei ole mikään uusi asia, ja lopputulos on aina hyvä. Portteripaisti tai portterissa marinoitu lohivi ovat jo ehkä klassikoita, mutta myös muita raaka-aineita voi marinoida oluessa. Kokeile esimerkiksi kirsikkaolueessa marinoitua broileria tai kananpoikaa.

Mitä vahvempi olut, sitä enemmän se antaa

makua. Tietty varovaisuus on tässäkin paikallaan. Muista, ettei liioittele oluen määrää. Olut toimii ensimmäiseksi maunkorostajana ja tämä tarkoittaa yksinkertaisesti sitä, että ensiksi pitää kokeilla pienemmällä määrällä. Ranskassahan puhutaan "parfymoisimesta", kun alkoholia käytetään ruoanvalmistuksessa ikään kuin mausteena.

Ruokaleivän valmistuksessa olut on aivan erinomaista. Olut tekee leivästä mehevämpää ja antaa tietysti makua. Frityyritaikinoissa hedelmille, sipulilirenkaille ja äyriäisille voi käyttää olutta. Lisää olutta pannukakku-, kreppi- ja vohvelitainoihin, joissa se antaa hyvän rapeuden ja koostumuksen.

Liota kuivattuja hedelmiä hedelmäisessä alessa tai mausteisessa, kuivassa lagerissa.



# ALKURUOKIA

## Olutleipä

30 g	hiivaa
2 rkl	hunajaa
6,25 dl	valitsemaasi olutta (esim. vaalea tai tumma lager)
8,5 dl	grahamjauhoja
7 dl	tavallisia jauhoja
	suolaa

Liota hiiva haaleaan olueen. Lisää hunaja. Sekoita jauhot ja suola keskenään. Lisää jauhot vähitellen nesteeseen. Vaivaa taikina tasaiseksi. Anna kohota noin 40 minuuttia. Leivo taikinasta haluamasi mallinen leipä. Anna kohota noin 20 minuuttia. Paista uunissa 225 °C noin puoli tuntia. Kypsyysden voi kokeilla koputtamalla leivän pohjaan. Kun koputtaessa kuuluu onnto ääni on leipä kypsää.

## Tattikeitto, mustajuurta ja olutvaahtoa

400 g	herkku- tai muita tatteja
2	sipulia hienonnettuna
1	iso peruna, kuorittuna ja kuutioituna
1	purjon vaalea osa viipaloituna
100 g	mustajuurta kuorittuna ja esikeitettynä
75 g	voita
1 l	maukasta kanalientä tai metsäsienistä keitettyä lientä
3 dl	kuohukermaa
1 dl	rasvatonta maitoa vaahdotettuna
2 rkl	Hartwall Dark Lager -olutta
	suolaa
	valkopippuria

Valitse ja säilytä neljä kaunista tattia koristeeksi. Kuullota loput tatit, peruna ja sipulit 50 g:ssa voita, kunnes neste on hävinnyt. Lisää liemi ja keitä n. 10 minuuttia. Lisää kerma. Anna kiehahtaa ja mausta keitto suolalla ja valkopippurilla. Soseuta keitto sauvasekoittimella sileäksi. Paista neljä kokonaista tattia ja mustajuuret kauniin ruskeaksi voissa ja mausta suolalla. Valmista maitovaahdot kattilassa kierrevatkaimella (kuumenna koko ajan kattilassa ja vatkaa, kunnes vaahtoa alkaa muodostua). Mausta vaahdot oluella ja koristele annokset basilikanlehdellä.

## Portterilohi

n. 600 g	lohifilee
1 tl	merisuolaa
1	pullo portteria

Hiero suola lohien pintaan. Aseta lohi pienen painon alle suolaantumaan yön yli. Seuraavana päivänä kaada portteri lohien päälle niin että se peittyy. Laita vielä paino lohien päälle (esim. pienempi astia, jossa on vettä). Marinoi korkeintaan kolme tuntia. Leikkaa lohi ohuiksi siivuiksi, tarjoa sellaisenaan tai olutleivän päällä.

## Palsternakka-perunasosekeitto

0,1 kg	kuorittua perunaa
1/2	kuutioitua sipulia
n. 8 cm	pätkä purjosipulin valkeaa vartta
1 kpl	kasvisliemikuutio
0,8 l	vettä
1 dl	ruokakermaa
0,5 dl	KOFF III -olutta
	koristeluun tuoretta tomaattia kuutioina ja ruohosipulia

Kuutioi juurekset 1 x 1 cm kuutioiksi, kuutioi sipuli ja leikkaa purjo renkaiksi. Freesaa juurekset ja sipulit voissa kattilassa. Lisää vesi ja kasvisliemikuutio. Keitä kypsiksi, lisää kerma ja soseuta.

Kiehauta keitto. Lisää suolaa tarvittaessa. Lisää olut ja koristele tuoreilla tomaattikuutioilla ja ruohosipulilla.



# PÄÄRUOKIA

## Kuorrutettu fenkoli

- 4 pientä fenkolia  
bajjerilaista weizenia siten että fenkolit peittyvät  
suolaa  
annos valkokastiketta  
1 munankeltuainen  
fenkolin vihreät varret ja lehdet  
muutama voinokare

Poista fenkoleista uloin kerros ja paloittele ne noin sormenpaksuisiksi viipaleiksi. Keitä niitä suolatussa vehnäolussa 10–15 minuuttia. Lado viipaleet öljyllä voideltuun vuokaan ja kaada päälle valkokastike. Lisää munankeltuainen, silputut fenkolin varret ja lehdet sekä juustoraaste. Jakele pinnalle muutama voinokare. Kuorruta noin 10 minuuttia 225 asteen uunissa.

## Välilylykset ja portterissa haudutettua punasipulia

(neljälle)

- 4 välilylystä  
1 rkl öljyä  
1 rkl voita  
suolaa ja pippuria  
4 punasipulia  
4 rkl hunajaa  
1 pullo portteria

Pese perunat ja leikkaa lohkoiksi, laita lohkot kylmään veteen.

Valuta perunat ja kuivaa, kypsennä 160-asteisessä öljyssä puolikypsiksi. Leikkaa punasipulit viipaleiksi tai lohkoiksi ja freesaa voissa kypsiksi. Lisää hunaja ja portteri. Anna kiehua, kunnes neste on lähes haihtunut.

Paista välilylykset voin ja öljyn seoksessa kuumalla pannulla tai parioli grillissä. Mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä lohko-perunat kauniin ruskeiksi 180-asteisessä öljyssä. Laita tarjolle.

## Mallasporckkanat

- 500 g kuorruttuja porkkanoita neljänneslohkoiksi  
halkaistuina 5 cm paloina  
33 cl makeaa brown alea  
suolaa  
6 rkl voita  
2 rkl persiljasilppua

Keitä porkkanoita suolatussa oluessa hiljaa kannen alla 30–40 min, kunnes porckkanat ovat pehmeitä ja liemi on tiivistynyt siirappimaiseksi. Tarjoile porckkanat keitinliemeen sekoitettuna persiljasilpulla koristeltuina.

## Pippuroitu pihvi ja kermanen Guinness-kastike

(neljälle)

- 1 pullo tai tölkki Guinness'ia  
2 valkosipulinkynttä murskattuna  
3–4 timjaminoksa  
4 kpl (125–150 g:n) sisäfilepihvejä  
murskattuja pippureita  
öljyä paistamiseen  
50 g sinihomejuustoa (Stilton, Gorgonzola, Aura-gold)  
1,5 dl kuohukermaa  
1 tl ruokosokeria

Kaada Guinness laakeaan astiaan ja lisää joukkoon valkosipuli ja timjaminoksat.

Painele pippurit pihvien pintaan ja laita maustamaan Guinnessiin. Peitä ja laita kylmään tunniksi ja käännä välillä kerran.

Ota pihvit marinadista, valuta ja kuivaa hyvin pyyhkeeseen. Mausta halutessasi vielä pippurilla. Kypsennä pihvit pannulla haluttuun kypsyyteen, siirrä vadille ja pidä lämpiminä. Lisää pannulle 2 dl marinadia ja keitä kokoon kunnes jäljellä on noin puolet.

Lisää juusto, kerma ja sokeri. Sekoita tasaiseksi ja keitä sopivan paksuiseksi. Siivilöi kastike ja tarkista maku.





## Sitruunainen pinaattiriisi

- 3 dl riisiä
- 200 g pinaattia
- öljyä
- 1 sipuli
- riipaus mustapippuria
- 1 tl suolaa
- 75 cl wittbieriä, esim. Hoegarden

Huuhtele ensin riisi hyvin. Ryöppää tuore pinaatti ja valuta se; pakastepinaattista purista liika neste pois. Pilko pinaatti ja sipuli.

Kuullotta sipuli öljyssä läpikuultavaksi ja lisää sitten pinaatti. Hauduta hetki ja lisää riisi ja olut. Hauduta kannen alla riisi kypsäksi.

## Ankkaa kirsikkaolutkastikkeessa

(kahdelle)

- 1 ankan rintafilee
- 1 plo kriediä
- 1 sipulia tai 2 salottisipulia hienonnettuna
- 1,5 dl demi-glace-kastiketta
- suolaa
- mustapippuria
- voita
- (sokeria)

Freesaa hienonnettu sipuli voissa, lisää noin 1,5 dl kriediä ja anna kiehua kokoon, kunnes jäljellä on puolet alkuperäisestä. Lisää demi-glace-kastike ja anna kiehua vielä jonkin aikaa. Siirrä kastike pois lämmöltä.

Paista ankanfilee paistinpannalla miedolla lämmöllä pienessä määrässä voita rasvapuoli alapäin. Kun nahka on ruskistunut ja tullut rapeaksi, käännä ja ruskista toistakin puolta jonkin aikaa.

Laita filee vuokaan ja kypsennä uunissa niin, että liha jää aavistuksen punertavaksi. Ota uunista ja pidä lämpimänä. Lämmitä kastike ja lisää noin 1 dl kriediä, keitä hetki, lisää tarvittaessa suolaa, pippuri ja sokeria. Lisää lopuksi nokare voita. Leikkaa ankan rintafilee viipaleiksi ja laita tarjolle.

Lisänä voi tarjota esimerkiksi keitettyä, voissa ruskistettua tuoretta parsaa, kokonaisina paistettuja perunoita, paistettua kesäkurpitsaa ja paahdettuja leipäkolmioita.

## Perinteiset olutsilakat

600 g	silakkafileitä
3 tl	suolaa
5 dl	KOFF III:ta
2 rkl	maustepippuria (hienonnettua)
10	neilikkaa
1	iso punasipuli
1 dl	etikkaa
1 dl	sokeria

Rullaa ja suolaa silakat, kaada päälle olut, hauduta 10 min. ja jäähdytä. Siirrä kalat toiseen astiaan, säästä keitinliemestä 1 dl. Ripottele silakoiden pinnalle neilikat ja pippurit.

Kuori sipuli ja leikkaa pieneksi kuutioksi; laita silakoiden päälle. Sekoita etikka, sokeri ja keitinliemi, kaada silakoiden päälle ja anna maustua jääkaapissa vuorokausi.

## Panimokeittiön riistapaistosta

1 kg	riistäkäritystä
0,150 kg	pekonia
3 tl	suolaa
1 tl	mustapippuria
1 pullo	Sinebrychoff Velvet-olutta
3 dl	lihaliemiä

Ruskista käritys ja pekoni. Mausta seos ja lisää olut ja lihaliemi.

## Duchesse-perunaa

0,8 kg	kuorittua Rosamunda-perunaa
0,2 kg	voita
4	keltuaista

Keitä perunat suolalla maustetussa vedessä (2 rkl / 1 l vettä). Soseuta perunat, lisää voi ja 4 keltuaista. Kaada käritys uunivuokaan. Pursota duchesse-peruna kärityksen päälle. Paista uunissa 170 asteessa n. 20 min. Tarjotaan puolukkasurvoksen ja suolakurkkujen kera.



## Panimokeittiön valkosipulimakkara

0,5 kg	jauhettua porsaanlihaa (n. 12 % rasvaa)
0,1 kg	jauhettua silavaa
0,1 kg	jauhettua voissa freesattua sipulia
1 pullo	Karhu-olutta

Sekoita lihat, olut ja sipuli tasaiseksi massaksi ja lisää mausteet ja anna vetäytyä n. 2 tuntia.

1 tl	suolaa
	tuoretta timjamaia
	mustapippuria
	valkosipulia

Liota siansuolia kylmässä vedessä n. 1 h. Pursota makkaramassa suoleen (esim. ketsuppullolla) ja sido puuvillalangalla sopivan kokoisiksi makkaroiksi ja pistele ne haarukalla.

Keitä makkarat liemessä: olutta, laakerinlehtiä, maustepippuria ja sipulia. Kun makkarat ovat kypsiä, nousevat ne liemen pinnalle. Valuta makkarat hyvin ja ruskista vielä voissa paistinpannulla.

## Karhuntassut sorsastajan tapaan

(noin 4 annosta)

2 kpl sorsia (tai 0,6 kg porsaansa sisäfileetä)  
8 siivua pekonia  
suolaa, valkopippuria

Marinointiliemi:

2 rkl hunajaa  
2 rkl sinappia  
kuivattua salviaa  
1 pullo Karhu-olutta  
koristeeksi kokonaisia neilikoita

Irrota sorsan rintafleet ja koivet. Sekoita marinointiliemi. Jos hunaja on kovaa, pehmitä se mikrossa. Anna fileiden ja koipien marinoitua 2 vrk. Valuta fileet, kääri ne pekonin avulla pyöreiksi tassuiksi ja pistele neilikat kynsiksi. Ruskista tassut paistinpannalla, mausta suolalla ja valkopippurilla. Hauduta kypsäksi kattilassa kastikelieimessä.

Lisäkkeenä maistuu punaherukkahyytelö.

## Mehevä karhuntassukastike

sorsien luut (tai lihaliemikuutio)  
0,5 kg keittojuureksia  
1–1,5 l vettä

Tahna:

2 rkl piparjuuritahnaa  
2 rkl silputtua persiljaa  
1/2 dl oliiviöljyä  
2 dl keitinlientä ja marinointilientä  
2 dl ranskankermaa

Paahda sorsan luut ja keittojuurekset uunissa (n. 200 astetta) tumman ruskeiksi. Lisää vesi ja keitä ainakin 2 tuntia. Siivilöi liemi, anna jäähtyä, kuori rasva pois. Sekoita joukkoon marinointilientä maun mukaan. Valmista maustetahna ja liuota se kiehuvaan liemeen. Lisää lopuksi ranskankermaa.

## Karhu-oluella maustettua hapankaalia

0,8 kg hapankaalia  
1 pieni sipuli  
1 pieni porkkana  
1 lihaliemikuutio  
n. 1 rkl hunajaa  
1 tl kuminaa  
1 pullo Karhu-olutta

Viipaloi sipuli ja porkkana ja kuullota ne hapankaalin kanssa pienessä määrässä öljyä. Lisää loput aineet ja hauduta miedolla lämmöllä kunnes neste on haihtunut melkein kokonaan.



Ravintola Savoy'n keittiömestari Kai Kallio:

# Olut ja ruoka kiinteä kokonaisuus

"Olut on yhtä monivivahteinen ruokajuoma kuin viinikin. Olut luo ruoan suhteen monia mahdollisuuksia ja sopii tietyille ruoille jopa huomattavasti paremmin kuin viini", toteaa Kai Kallio, helsinkiläisen ravintola Savoy'n keittiömestari ja Hartwallin Olut ja ruoka -yhteistyökumppani.

## Kesäkeittiöön kuuluvat kotimaiset kasvikset ja olut

Kesän ehdottomia herkkuja ovat tuoreet kotimaiset vihannekset ja kasvikset. Niitä on helppo yhdistää oman maun mukaan joko kalan, lihan tai makkaran kanssa. Kesän mutkattomien ruokien ehdoton ruokajuoma on olut", Kai kertoo kesäkeittiön kulmakivistä.

Jano- ja ruokajuoman lisäksi olut sopii hyvin myös itse ruoanlaittoon. Marinadeissa olut luovut-

taa lihaan makuaineita, joita oluessa on luonnostaan. Oluen humalassa on vivahteita mintusta, korianterista ja muista yrteistä, joita käytetään yleisesti marinadeissa ja mausteisten ruokien valmistuksessa. Olut myös korostaa raaka-aineiden omia aromeja.

"Suosittelen rohkeasti kokeilemaan olutta ruoanvalmistuksessa. Marinadien lisäksi olutta kannattaa kokeilla varsinkin grillauskastikkeissa, padoissa ja keitoissa. Grilliin suosittelen erilaisia oluessa marinoituja vartaita", Kai ehdottaa.



## Kevätkananpoikasandwich

- 8 viipaletta vaaleaa leipää
- 8 viipaletta pekonia
- 4 kpl kevätkananpojan tai broilerin rintafileitä
- 2 kpl luumutomaattia viipaleina
- 1 salaattisipuli viipaloituna
- 50 g vihreitä oliiveja
- 1 puntti salaattia esim. rucola

### Kastike:

- 1 dl oliiviöljyä
- 1/2 punttia tuoretta basilikkaa
- 1 kpl valkosipulin kynsi
- 1 tl sinappia

Grillaa rintafileet grillissä kypsiksi, mausta suolalla ja pippurilla. Grillaa leipäviipaleita hetki grillissä ja kokoa sandwich. Sekoita kastikkeen ainekset sauvasekoittimella soseeksi ja laita sandwichin päälle.



## Ruisleivälle tehty pieni "pizza"

- 4 kpl pyöreitä ruisleipiä
- 4 rkl chili-tomaattiketsuppia
- 100 g kuivattuja tomaatteja
- 1 kpl mozzarella-juusto viipaloituna
- 100 g valmista pippuroitua kinkkua ohuina viipaleina
- 50 g parmesan-juustoa
- 1 puntti rucolasalaattia
- oliiveja, tuoretta basilikaa, minitomaatteja, mustapippuria

Sivele ketsupilla leivät ja lado päälle tomaatit, mozzarella-juusto ja kinkku. Kuorruta uunissa 200 asteessa n. 10 min ja viimeistele "pizza" salaatilla, parmesan-juustolla tai haluamallasi lisäkkeillä.

## Olutmarinoitu härän entrecôte ja uunissa paahdettuja kevätvihanneksia

- 4 kpl härän entrecôte à 180 g
- 12 kpl valkoisia tai vihreitä tankoparsoja
- 4 kpl varhaisperunaa
- 8 kpl varhaisporkkanaa
- 1 kpl pieni kukkakaali
- 12 kpl retiisiä
- 100 g maustevoita maun mukaan
- oliiviöljyä, valkopippuria, suolaa

### Olutmarinadi:

- 1 plo Karjala-olutta
- 1 dl grillauskastiketta
- 1 dl rypsiöljyä

Sekoita olutmarinadin ainekset keskenään ja marinoi lihoja vähintään vuorokausi.

Esikeitä vihannekset puolikoviksi ja siivilöi kuviksi. Laita vihannekset uunipellille ja pirskottele päälle oliiviöljyä, suolaa ja valkopippuria. Paahda uunissa 200 asteessa n. 10 min tai grillissä kunnes ovat saaneet vähän väriä. Kuivaa lihan pinta kevyesti ja kypsennä grillissä. Mausta entrecôtet suolalla ja pippurilla ja laita päälle maustevoinappi ja lämpimät vihannekset. Voit tarjoilla pihvin kanssa punaviinikastiketta.



# RIISTARUOKIA

## Hollolan Hirven Olutmarinadi hirvelle

n. 1 litra tummaa olutta  
2 kpl sipulia pilkottuna  
2 kpl porkkanaa paloina katajanmarjoja, mustapippuria  
n. 2 rkl riistafondia

Hiero rouhitut katajanmarjat ja mustapippurit paistin pintaan. Sekoita muut aineet ja kaada paistin päälle niin että koko paisti on marinadin peitossa. Siirrä marinointiaistia kylmään. Jos paisti on hyvin raakakypsytetty riittää n. 1 vrk, muutoin 3 vrk.

## Hirvenpaisti

Ruskista marinoitu paisti parilalla. Laita paisti kannelliseen uunivuokaan, kaada marinadiliemi paistin päälle. Paista 200 °C kunnes paistimittari näyttää 77 °C (rose) – 80°C (kypsä).

## Hunajakasvikset

naurista, lanttua, porkkanaa, sipulia

Paloittele kasvikset. Varaa jokaiselle ruokailijalle vähintään yksi reilu pala jokaista lajia. Pyörittele palat kasvisliemijauheessa. Siirrä uunivuokaan ja lorauta reilusti kotimaista hunajaa palojen päälle. Paista 200 °C noin 30 min. välillä kääntäen.

## Suppilovahverokastike

2 dl kasvislientä  
200 g suppilovahveroita  
1 pieni sipuli  
40 g voita  
1 rkl vehnä jauhoja  
2 dl rakuunaa  
suolaa  
valkopippuria  
1 rkl mustaherukkahyytelöä

Kiehauta silputtu sipuli voissa. Lisää hetken kuluttua puhdistetut silputut sienet. Jatka hauduttamista mutta älä ruskista sipuleita.

Sekoita joukkoon vehnä jauhot. Lisää kuuma kasvisliemi ja sekoita koko ajan. Lisää kerma. Mausta ja tarkista maku.



# JÄLKIRUOKIA

## Syksyinen karpalounelma

1–2 pll	kriek-kirsikkaolutta
n. 1 litra	tuoreita karpaloita
	hyytelösokeria

Jaa karpalot kuohuviinilaseihin; ei täyteen, että jää tilaa nesteelle. Valmista hyytelö kirsikkaoluesta paketin ohjeen mukaan, älä keitä pitkään. Kaada kuuma hyytelöliemi kuohuviinilaseissa olevien karpaloiden päälle ja laita hyytymään jääkaappiin. Voit koristella valmiin hyytelön esim. kermavaahdolla.

## Mansikoita bock-olut-kastikkeessa

(kahdelle)

2	keltuaista
2 rkl	sokeria
4 rkl (n. 0,5 dl)	bock-olutta
(1–2 rkl	ranskankermaa tai kermavaahtoa)
2 dl	mansikoita

Vatkaa keltaiset ja sokeri vaaleaksi ja kuohkeaksi vaahdoksi vesihauteessa. Lisää olut vähitellen koko ajan sekoittaen. Jatka kypsentämistä koko ajan vatkatun kunnes kastikkeesta tulee paksua, vaaleaa ja ilmavaa. Lisää ranskankermaa tai kermavaahtoa.

Halkaise mansikat kahteen uuninkestäviin anosvuokiin tai lautasilille. Ripottele (tarvittaessa) mansikoiden päälle vähän sokeria ja mikäli kaapista löytyy, niin muutama pisara mallasviskiä. Kaada päälle kastike ja kuorruta nopeasti kuumassa uunissa grillivastusten alla. Jos haluat tarjota jälkiruokan kylmänä, niin vatkaa kastike kypsentämisen jälkeen kylmäksi esim. jäiden päällä. Aseta mansikat ja kastike tarjolle kerroksittain lasiseen maljaan tai cocktaillasiin.

## Vadelmia ja Sinebrychoffin Portteri -sabayon

Murena lasin pohjalle keksinmuruja (kaura, digestive tms.).

Lisää jäiset tai tuoreet vadelmat lasiin. Jos käytät jäisiä vadelmia anna sulaa n. puoli tuntia.

## Portteri-sabayon

3	keltuaista
100 g	hienoa sokeria
1 dl	Sinebrychoff Porter -olutta

Vatkaa keltaiset pyöreäpohjaisessa kulhossa ilmaviksi. Vatkaa mukaan vähin erin sokeri. Jatka vatkaamista lisäten olut ohuena nauhana. Kuumenna vaahtoa mikroaaltouunissa minuutin ajan. Sekoita kevyesti ja kuumenna mikrossa puoli minuuttia. Sekoita ja kuumenna vielä puoli minuuttia.

Vatkaa seos kylmäksi ja tarjoa sabayon marjojen ja keksinmurujen kanssa.

## Dark Lager -sabayon, suklaajäätelöä ja kirsikkakompottia

Dark Lager -sabayon:

1 dl	Dark Lager -olutta
5 kpl	keltuaisia
120 g	fariinisokeria
2 kpl	humalan käpyjä

Kypsennä vesihauteessa kuohkeaksi, noin 90 asteeseen. Siivilöi.

Kirsikkakompotti:

250 g	kivettömiä kirsikoita (happamia)
125 g	hillosokeria

Keitä miedolla lämmöllä noin puoli tuntia hillockkeeksi. Tarjoa suklaajäätelön kanssa.

# Olut virkistää juuston makua .....



Teksti: Mikko Montonen

**Hyvässä seurassa kokoonnutaan juustopöydän ääreen. Oluiden kirjo tarjoaa erinomaisen kyytipojan lautasen annille.**

Juusto syntyy oluen tavoin käymisen tulokseksi. Makujen kirjo on valtaisa pehmeästä levitejuustosta räväkän suolaiseen sinihomeiseen. Väliin mahtuu monenlaista elämystä aivan kuten oluisa. Mallasjuomien ystävät eivät sekoita vaaleaa, kevyen mausteista vehnäolutta ja tumman täyteläistä portteria keskenään. Erilaiset maut tunnistetaan. Oluen ja juuston liitto on syntynyt luonnostaan. Se on miltei liian päivänselvä juolahtaakseen ensimmäisenä mieleen.

Erikoisolut ovat tulleet jäädäkseen Suomeen, ja uudet makuvaihteet jaksavat yllättää. Samaan aikaan pienet, erikoisjuustoihin keskittyvät juustolat kukoistavat eri puolella Suomea.

## **Maukas huikopala krouvissa**

Englantilaista ruokakulttuuria ei perinteisesti ole arvostettu korkealle. Pubien klassisen varma lounasvalinta on ollut ja on edelleen ploughman's lunch eli juustolautanen pikkelsin, sipulin ja leivän kera. Juusto on Brittein saarilla useimmiten hedelmäistä cheddaria, jonka kanssa tuopillinen niin ikään hedelmäistä alea tai portteria kumoutuu luonteavasti.

Juusto on helppo suolainen huikopala olutkrouveille, joilla ei ole lämmintä keittiötä. Olut on vähemmän hapokasta kuin viini, eikä siinä ole nuoren punaviinin tanniineja. Lisäksi oluen sisältämät hiilihapot virkistävät lautasen voimakkaita makuja.

Auran, Rocquefortin tai muun voimakkaan suolaisen sinihomejuuston kanssa kuiva viini, valkoinen tai punainen, jää pahasti jalkoihin. Erikoisvahvan barley winen, ohraviinin, tai portterin kans-



sa sitä vastoin syntyy tasapainoisen antoisa gastronominen yhdistelmä.

Jotkut belgialaisista trappistiluostareista valmistavat toimintansa rahoittamiseksi oluen lisäksi juustoja. Toiset niistä jopa pitävät edelleen omaa karjaa, jonka maidosta juusto valmistetaan. Juusto on port salut -tyyppistä – eli suomalaisittain Luostaria. Trappisti- tai muu luostariolut on sille ihanteellinen kumppani.

## Miedosta voimakkaisiin

Juustoja maistellessa kannattaa oluiden tavoin edetä miedoista voimakkaisiin. Kovin erilaisia makuja ei ole syytä koota samalle lautaselle.

Pehmeä levitejuusto piristyy, kun rinnalle kaadetaan lasiin hedelmäistä alea. Mozzarella on itsessään neutraalin makuista, ja tomaattisalaatissa sen maku havahtuu oliiviöljystä. Tumma, kuivahko lager Velvetin tapaan (vaikka se onkin pintahiivaolut) tuo oluena oman kiehtovan lisänsä makukuvaan.

Fetan muuten miedossa maussa korostuvat suolaisuus ja hapokkuus. Harmonia löytyy, kun kumppanina on niin ikään hapokasta, reilun vehnäisen raikasta baijerilaistyyppistä weissbieriä. Nuoren vuohenjuuston maut ovat kevyen mineraalisia ja suolaisia. Niitä myötäilee vaalea, kohtuullisesti humaloitu lager kuten KOFF III.

Provolonen maut havahtuvat uuteen eloon, kun juomana on Sinebrychoff Jouluoluen kaltaista wieniläistyyppistä lageria. Parmesania käytetään useimmiten raasteena, mutta veitsellä parmesaanilohkosta leikatut palat ovat herkullisia suolaisia suupaloja. Niiden kera maistuu kuparinen, maultaan maltainen märzen.

## Leipä, juusto ja olut

Kypsän juokseva brie saattaa joskus tuntua suussa metalliselta. Kirsikkaolut tarjoaa silloin odottamatonta mutta tervetullutta piristystä. Lampaanmaitojuuston voimakkuus riippuu sen kypsytyksen pituudesta. Oiva kumppani löytyy juuston ikään katsomatta hedelmäisen maltaisesta ruskeasta alesta.

Camembert kohtaa haastajansa voimakkaasti humaloidussa, trooppisen hedelmäisessä india pale alessa. Kypsä gouda saa lisää täyteläisyyttä vaaleista pukkioluista ja muista erikoisvahvan Karhun kaltaisista lagereista.

Oktoberfestin päihinäisyys on omiaan mustaleima-emmental ja gruyèren jyrkän hienostu-neille mauille. Nuori emmental viihtyy paremmin virkistävän belgialaistyyppisen vehnäoluen seurassa. Tommen vahvat, monimuotoiset maut viihtyvät samanhenkisen vahvan belgialaisen alen kanssa.

Juuston ja oluen liitossa ei pidä unohtaa jälkiruokia. Juustokakku sekä hedelmä- tai marjaolut muodostavat oivan yhdistelmän.

Vesi ja juusto eivät viihdy yhdessä, sillä tuoloin juuston maku latistuu. Olut on parempi vaihtoehto.



# Belgian olutkulttuuria

Teksti Kari Likovuori

Belgialainen olutruoka ei tarkoita bratwurstia ja hapankaalia, vaan kulinaarisia elämyksiä, joiden raaka-aineena käytetään olutta. Belgialainen keittiö perustuu ranskalaiseen, mutta ilman hienostelua. Usein sanotaankin, että Brysselissä voi syödä paremmin ja halvemmalla kuin Pariisissa.

Olutta voi käyttää lähes kaikkien ruokien valmistuksessa, mutta muutamat ruokalajit ovat vakiintuneet belgialaisten ravintoloiden listoille. Belgian kansallisruoka, karjalanpaistia muistuttava carbonnade flamande valmistetaan usein Flanderin happamaan ruskeaan olueen tai lambiciin. Kaniinia kirsikkaolueessa on myös klassikko, ja mikä sopii paremmin simpukkakattilaan kuin hapan lambic.

Belgian ainutlaatuinen olutkirjo antaa mahdollisuuksia käyttää olutta uusissa yhteyksissä. Lambicit sopivat kaikkiin resepteihin, joissa voisi kuvitella käyttävänsä kuivaa valkoviiniä. Punaviinin korvaajaksi voi valita Flanderin hapanoluen, oud bruin. Tummat ja vahvat luostarioluet antavat tukevuutta patoihin ja kastikkeisiin. Marjaoluet sopivat erinomaisesti jälkiruokiin. Belgialaisten vehnäoluiden mausteena käytetty korianteri maustaa mu-

kavasti kalan. Antoisinta on kuitenkin käyttää olutta tuomaan ruokalajeihin kokonaan uusia vivahdeita, ei siis pelkästään korvaamaan viiniä.

Muutama varoituksen sana lambic-oluista ruoanvalmistuksessa: käytä keitossa ja kastikkeen tai padan nesteenä aina kuivia perinteisiä lambiceja. Eniten markkinoidaan – ikävä kyllä – vain keinotekoisesti makeutettuja kaupallisia versioita. Niillä pilaat ruoan varmasti, koska lambicin käytön perusidea on happamuudessa, ei sokerissa.

Jollet onnistu hankkimaan makeuttamattomia lambiceja, käytä mieluummin hapokasta valkoviiniä. Makeutettuja kirsikka- tai vadelmalambiceja voi kuvitella käytettävän vain jälkiruoassa. Pidä silmällä perinteisiä tuotteita seuraavilta panimoilta: Cantillon, Drie Fonteinen, Hanssens, Girardin (musta etiketti, valkoiset on makeutettu). Suomeen ei ikävä kyllä tuoda mitään näistä vähittäismyyntiin, Cantillonia saa olutravintoloissa. Alkon listoilla olevat Timmermans Gueuze ja Kriek ovat makeutettuja, eikä niiden happamuus riitä toimiakseen resepteissä. Samoin kaikki Alkon kriekit ja frambooset ovat liian makeita pääruokiin.



## Simpukoita oluessa (Moules à la bière)

Simpukat oluessa on belgialaisten erikoisuus, johon jälleen löytyy ohjeita runsaanlaisesti eli kotikokki pääsee kokeilemaan erilaisia variaatioita.

Ensin perusraaka-aineet:

- 1 kg simpukoita
- n. 1 dl vaaleaa olutta (ei tummaa),  
esim. blonde, gueuze, jne...
- 2–3 varsisellerin vartta  
(salotti)sipulia, hienonnettuna  
voita

Ja sitten oman maun mukaan esimerkiksi jotta näistä:

- valkosipulia
- pekonia
- sinapin siemeniä
- cayennepippuria (hitunen)
- sitruunaa
- kermaa

Puhdistat simpukat. Sulata voi laakeassa kattilassa ja kuullota varsisellerit ja sipuli pehmeiksi. Lisää olut ja mausteet anna kiehua muutama minuutti. Lisää simpukat ja anna kypsyä kannen alla 4–7 minuuttia välillä ravistellen.

Ota simpukat liemestä, poista avautumattomat ja pidä lämpimänä. Maista lientä ja keitä kokoon tarvittaessa. Viimeistelee liemi (=kastike) kermalla, mausteilla ja voilla.



## Kermanainen salaattisurikeitto

- 3 salaattisikuria (endive, chicon)
- 1 keltasipuli
- 1 purjon valkoinen osa
- 100 g voita
- 1 l riistalientä (riistafondista valmistettua)
- 1 dl kermaa (hiukan vaahdotettuna)
- 3 dl perinteistä gueuzea  
suolaa, mustapippuria,  
herbes de Provence -sekoitusta, persiljaa

Silppua vihannekset ja poista salaattisikuriin kova juurentynkä. Freesaa kasviksia 5–10 minuuttia voissa kohtuullisella lämmöllä. Lisää liemi kattilaan ja keitä hiljaksiin noin 30 minuuttia. Lisää kerma, gueuze sekä mausteet, anna kiehua hiljaksiin kunnes vahto katoaa. Annostele lautasille ja lisää hyppysellinen silputtua persiljaa.

## Maksaa vuohenjuuston ja kriegin kera

- 5 salottisipulia (tai nuorta keltasipulia)
- 2 sellerin vartta
- 750 g naudan tai vasikan maksaa
- 1 r oliiviöljyä
- 5 dl perinteistä kriegiä
- 3 tl viherpippuria
- 1 tl suolaa
- 1 tl herbes de Provence -sekoitusta
- 1 vuohenjuusto (150–200 g)

Kuori ja silppua salottisipuli, paloittele selleri, viipaloi maksa. Lisää pataan öljy, salottisipuli, kriegi, selleri ja mausteet. Anna kiehua miedolla lämmöllä 30 minuuttia. Lisää vuohenjuusto, kun juusto alkaa sulaa sekoita tasaiseksi. Keitä kastiketta kokoon hetki.



