MERI-TUULI

Pata-ruokaa

LINDSTRÖM

WSOY

© Meri-Tuuli Lindström, Kreetta Järvenpää ja Werner Söderström Osakeyhtiö 2016

Reseptit ja tekstit *Meri-Tuuli Lindström*
Valokuvat *Kreetta Järvenpää*
Toimitus *Jenni Salminen*
Ulkoasu ja taitto *Satu Kontinen*

ISBN 978-951-0-41850-5
Painettu EU:ssa.

Sisällys

KLASSIKOT 7
Padat astioina 8 | Karjalanpaisti 12 | Moskovanpata 15 | Palsternakkapata 18 | Punajuuri-rubiinipata 20 | *Liemet* 22 | Sienipata 27 | Voipapuja ja pecorinoa 30 | Kanaa ja 40 valkosipulin kynttä 33 | *Alkoholia liemeen* 36 | Kukkoa viinissä mustatorvisienillä 38 | Confit-ankankoivet 41 | Juustofondue 44 | *Liha* 46 | Vasikanposket madeirakastikkeessa 53 | Roomanlammas 56 | Osso buco 58 | Porosoppa 60 | Omenapossu 63 | Lamporchetta 67

MAKKARA & CHARCUTERIE 71
Makkarat ja leikkeleet 72 | Feijoada 74 | Siskonmakkarapata 76 | Makkara-ohrapata 78 | Chorizosimpukat 81 | Kania sinappikastikkeessa 85 | *Kanin paloittelu* 87 | *Pavut, herneet ja linssit* 88 | *Ryynit* 89 | Papupataa ja savupotkaa 90 | Linssipataa maa-artisokan kera 92

PATA VAI KEITTO? 95
Häränhäntäliemi 97 | Hernerokka 100 | *Padan pohja ja maustaminen* 102 | Gulassi 108 | Bouillabaisse 111 | Ankkapho 115 | Kurpitsalaksa jokiravuilla 119

MAAILMANMATKAT 123
Kurpitsacurry 124 | Chorizo-naudanlihapata 126 | Kikhernepata 128 | Chili con carne 131 | Carne de porco à Alentejana 135 | Luistelupossu 138 | Intialainen lammascurry 141 | *Suurustaminen* 144 | Birria naudan ribseistä 147 | Mandariiniribsit 150 | Munakoisopata sichuaninpippurilla 153 | Ras-el-hanout-lampaanviulu 157 | Adobo 161 | Dal 165 | Kanatagine 169

PATOJEN SEURALAISIA 173
Lisukkeet 174 | Tilpehöörit 178 | Ruokia padan tähteistä 183

Hakemisto 190 | *Kiitokset* 192

LUKIJALLE

Ystävieni keskuudessa *pataa ja lautapelejä* -kutsu tarkoittaa illanistujaisia, jotka päättyvät pikkutunneilla ja koostuvat hyvästä ruoasta ja yhdessäolosta – lautapelejä pelataan jahka ehditään. Ei tarvitse olla edes innokas pelaaja, sillä aina tarvitaan joku, joka laskee tikit tai toimii Monopolissa pankkiirina.

Parhaita ruokia tällaisiin iltoihin ovat ne, jotka valmistuvat lähes itsestään. Astioiksi katetaan jotkut syvemmät lautaset, ruokailuvälineiksi lusikat ja haarukat. Lisukkeiksi pari kippoa ruoan päälle siroteltavia tilpehöörejä sekä tuoretta leipää.

Haluan herätellä verkkaisen ruoanlaiton taitoja ja näyttää, miten upeita kausia syksy ja talvi ovat nautiskelijalle. Pata ja aika yhdessä tekevät hitaasti kypsyvien lihojen käytöstä helppoa. Talvella ruoalta kaipaa lämpöä ja täyteläisyyttä, joita ei nopein konstein saavuteta. Ruoanlaitto padassa on pelkkää suloista odotusta, jossa uuni hoitaa isoimman työn ja aikaa jää kaikelle muulle, vaikka päiväunille tai pakkaskävelylle.

Kirjan resepteissä on rakkaimpia muistoja yhdessä vietetyistä illoista ystävien seurassa. Mukana on myös helppoja arkipatoja, joita mieheni kanssa syömme lusikalla soppakipoista tv:n ääressä torkkupeittoihin kääriytyneinä. Kirjassa on myös vahvasti läsnä ruokaa rakastava perheeni ja ulkomailla vietetyt lapsuusvuoteni, joista vahvimmat muistot ovat synnyinmaastani Portugalista. Siellä minuun syttyi kipinä ruoanlaittoon ja etnisiin makuihin, joita pääsin kokeilemaan sekä ravintoloissa että kotona.

Teimme Pataruokaa-kirjan keittokirjaksi, jonka parissa voi myös viettää aikaa astumatta lähellekään liettä. Kreetan kuvat kertovat niistä hetkistä, paikoista ja asioista, jotka havaitsee vasta kun antaa itselleen rauhan nauttia hiljaisuudesta.

Meri-Tuuli

Patojen valmistaminen uunissa on ihanan suurpiirteistä: ei haittaa, vaikka päikkärit venyvät, sillä ruoka ei mene miksikään, vaikka sitä hauduttaa tunnin aiottua pidempään. **Reseptien** valmistusajat on annettu uunissa kypsentämisen mukaan, mutta mikäli ruoka onnistuu myös liedellä, siitä kertova symboli löytyy reseptin alusta uuni-symbolin vierestä. Liedellä ruoka valmistuu hieman nopeammin, mutta ruokaa tulisi pitää koko ajan silmällä. Liedellä ruoasta haihtuu enemmän nestettä, joten vahdi sitä ja lisää tarvittaessa tilkka tai kaksi vettä.

Klassikot

Kun karjalanpaisti hautuu uunissa hiljaa, on parasta vetää villasukat jalkaan ja syventyä klassikon pariin. Eikä haittaa, vaikka hieman torkahtaa, pata ja Brontë eivät katoa mihinkään.

PADAT ASTIOINA

Yksi pata

Jokainen kotikokki tarvitsee keittiöönsä hyvän padan. Pata on arvokas hankinta, mutta oikein pidettynä ikuinen. Moni onkin saanut patansa perintönä, mutta sen käyttäminen on voinut jäädä vähälle. Pata on ajaton ja kaunis kapistus ja siitä harvinainen keittiöväline, että nykyajan pata poikkeaa hyvin vähän 1800-luvun rautapadasta.

On makuasia, haluaako itselleen valurautapadan vaiko helppohoitoisemman, emaloidun rautapadan. Eri patatyypeillä on erilaisia ominaisuuksia. Pataa valitessa olisi hyvä miettiä, minkälaista ruokaa ja ennen kaikkea kuinka paljon sitä aikoo valmistaa. Kaikkiin patoihin ei mahdu kokonaista kanaa tai porsaan luullista lapaa.

Padan tärkeimpiä ominaisuuksia on, että se on valmistettu laadukkaista materiaaleista, jolloin se on helppo hoitaa ja se pitää lämmön hyvin. Padan tulisi olla jämäkkä, paksuseinäinen ja siinä tulisi olla kansi. Tunnetut klassikkopadat ovat varmasti hyvä hankinta.

Valurautapata

Ensimmäiset rautapadat olivat sangallisia, jotta ne pystyi ripustamaan tulen ylle. Patoja on valmistettu myös jaloilla varustettuina, jotta ne oli helpompi asettaa hiilloksen päälle esimerkiksi leirissä. Pelkällä padalla pärjäsi pitkälle, koska sillä pystyi keittämään, ruskistamaan, hauduttamaan ja jopa paistamaan leipää.

Rautapata on erittäin hyvä ja luotettava astia monenlaiseen ruoanlaittoon. Se on siksi monipuolisin pata, että sillä pystyy ruskistamaan lihat ennen padan uuniin laittoa, joten erillistä paistinpannua ei tarvitse käyttää.

Rautapata vaatii kuitenkin muita patoja huolellisemman hoidon: padan sisäpinta on huokoista, eikä sitä saa pestä saippualla. Pata tulee joka pesun jälkeen kuivata hyvin keittiöliinaan ja pyyhkäistä sen pinnat rasvalla, esimerkiksi rypsiöljyllä. Kerran vuodessa pata pitää rasvapolttaa. Useimmat uudet padat myydään valmiiksi rasvapoltettuina, jolloin ne ovat käyttövalmiita. Kysy asiasta myyjältä ja noudata aina padan valmistajan ohjeita.

Jos sinulla on perintönä saatu, elämää nähnyt ja ruosteinen pata, saat sen otettua käyttöön seuraavalla tavalla:

- *Harjaa metalliharjalla ja metallivillalla pois kaikki ruosteläikät. Pese pata kevyellä saippuavedellä, huuhtele ja kuivaa. Toista harjaus ja pesu, kunnes kaikki ruoste on lähtenyt ja vesi ei tule enää ruosteiseksi.*

- *Sivele padan sisäpinta silavalla (esim. Muurikka-silavalla) tai rypsiöljyllä ja laita pata uuniin. Vuoraa uunin pohja foliolla, jotta padasta mahdollisesti tippuva rasva ei savua uunissa. Kuumenna uuni 200 asteeseen ja anna padan olla uunissa 30–60 minuutti a. Sammuta uuni ja anna padan jäähtyä. Pyyhi padasta ylimääräinen rasva keittiöliinalla.*
- *Halutessasi voit kevyesti käsitellä myös padan ulkoreunan, jos se on kovin kuiva ja ruosteinen.*

Pese ja kuivaa valurautapata aina käytön jälkeen. Pyyhi sen pinta kevyesti rypsiöljyllä. Säilytä pataa kuivassa kaapissa kansi erillään tai kevyesti raollaan, jotta padan sisälle ei jää kosteutta.

Älä säilytä ruokaa valurautapadassa. Varsinkin hapokkaat ainesosat, kuten marinadit tai tomaattiset kastikkeet, syövyttävät kylminä padan pintaa.

Vaikka rautapata kestää kovaa käyttöä, sitä ei tulisi laittaa kuumalle liedelle vaan lämmittää hiljalleen kuumaksi. Rautapata kuumenee todella kuumaksi, joten keskilämpö saattaa riittää hyvin patalihojen ruskistukseen. Pataa tulisi pitää sopivan kokoisella liesitasolla, ei pataa pienemmällä, jotta se lämpenee tasaisesti. Liian isolla levyllä taas padan reunat kuumenevat tai suttaantuvat kaasuliekin noesta.

Rautapata emalipinnoitteella

Emalilla pinnoitettu valurautapata on täysvalurautapataa helppohoitoisempi. Emalia voi pestä huoletta saippuavedellä eikä sitä rasvapolteta.

Emalipinnoitteisella padalla voi myös ruskistaa, mutta se ei ole siihen niin ihanteellinen kuin rautapata: ruskistettava ruoka saattaa takertua pohjaan, mikä tekee varsinkin suurempien lihamäärien ruskistamisesta hankalaa.

Pese emali aina tiskiharjalla tai sienellä, älä koskaan naarmuttavalla metallivillalla. Vaikka emalipinta ei ruostu ja pohjan valuraudan päällä on usein pinnoite, pata olisi hyvä kuivata pesun jälkeen keittiöliinalla.

Vaikka pataan olisi tullut pieni kolhu tai emalipinnoitteesta olisi irronnut pieni pala, pata on vielä käyttökelpoinen. Säröä tulee kuitenkin seurata: jos kolhu on niin syvä, että padan sisäpintaan tulee kosteana ruostetta, on pinta vaurioitunut liian syvältä ja pitää hankkia uusi pata. Särö ei saisi myöskään lähteä kasvamaan pataa käytettäessä. Emalipatoja ei voi korjata itse, vaurioituneen emalipinnan kanssa tulisi kääntyä valmistajan puoleen, jos epäilee sen johtuvan viallisesta tuotteesta.

Emalipinnan säröt johtuvat useimmiten siitä, että pataan on osunut jotain kovaa. Emali voi myös saada lämpöshokin liian nopeasta kuumennuksesta tai kuuman padan

nostamisesta kylmään. Lämpöshokin tunnistaa pohjaan tulevasta verkkokuviosta. Vaikka emali onkin kestävää, laita se aina kylmälle liedelle ja lämmitä rauhallisesti kuumaksi. Käytä emalipadan kanssa mieluiten puisia lastoja ja kauhoja tai silikonisia välineitä.

Emalin kevyt värjäytyminen ajan mittaan on luonnollista eikä lainkaan vaarallista. Pohjaan palaneen ruoan saa irti kiehauttamalla padassa vettä, johon on lisättu konetiskiainetta, jonka jälkeen karstan pitäisi irrota käsinpesussa.

Savipata eli 'Römertopf'

Savipadoista puhutaan usein Römertopfina niiden tunnetuimman, saksalaisen valmistajan mukaan, vaikka niitä on saatavilla monen merkkisiä. Nykyään savipatoihin törmää useimmiten kirpputoreilla. Se on sääli, sillä savipata on voittamaton mehukkaiden patojen ja rapeiden pataleipien valmistuksessa. Savipata sitoo lämpöä pitkäksi aikaa, joten siinä tarjoiltu ruoka pysyy lämpimänä pitkään ruokapöydässä.

Savipata on ennen kaikkea haudutuspata. Sillä ei voi ruskistaa, ja se laitetaan aina kylmänä kylmään uuniin. Ruokaa ei voi siis ensin lämmittää liedellä kuumaksi, joten kypsennysaika on pidempi. Savipata on kaikista padoista herkin lämpöshokeille: sitä ei koskaan laiteta kuumaan uuniin eikä vastavuoroisesti uunin jälkeen kylmälle pinnalle, esimerkiksi rosteripöydälle, ettei pata halkea. Savipataa ei myöskään kannata tiputtaa lattialle tai säilöä kaapissa paikkaan, jossa muut kattilat voivat kolhia siihen säröjä.

Ennen käyttöä savipataa ja sen kantta liotetaan kylmässä vedessä noin 30 minuuttia. Huokoinen materiaali imee itsensä täyteen vettä, jonka jälkeen se on valmis käyttöön. Römertopfin tekniikka perustuu siihen, että padan kuumentuessa vesi höyrystyy hitaasti ja kosteus ja lämpö jakautuvat tasaisesti joka suunnasta. Vaikka savipadan kanssa pitää alussa olla varovainen, uunin lämpötilan voi kypsennyksen loppuvaiheessa nostaa hyvinkin kuumaksi ja ruskistaa pataa ilman kantta.

Huokoisen pinnan vuoksi savipataa ei saa puhdistaa pesuaineilla, lämmin vesipesu riittää. Hankalia pinttymiä voi hangata ruokasoodasta ja vedestä tehdyllä tahnalla. Anna padan kuivua kokonaan pesun jälkeen, muuta huoltoa se ei kaipaa. Savipadasta sanotaan, että se on vaikea pitää puhtaana, mutta kyllä elämän jäljet saavat näkyä padassa! Reunoiltaan mustuneesta Römertopfista näkee, että se on ollut kodissa, jossa on rakastettu ruoanlaittoa.

Keraaminen pata

Keraaminen pata on kaikista padoista varmastikin helppohoitoisin. Sen voi pestä astianpesukoneessa ja siinä voi myös säilyttää ruokaa jääkaapissa ilman pelkoa, että sen pinta vaurioituu. Keraaminen pata soveltuu

myös ruoan paistamiseen liedellä, mutta sekään ei kestä lämpövaihteluja ja se tulisi rauhallisesti lämmittää kuumaksi.

Fonduepata

Jos olet hankkimassa fonduepataa, kysy ensin sukulaisilta. 60–70-luvuilla fonduepata oli suosittu lahja, ja niitä seisoo ympäri Suomen pölyttymässä keittiön yläkaapeissa. Tee hyvä teko ja anna fonduepadalle rakastava koti!

Fonduepatoja on niin valurautaisia, emalisia kuin teräksisiäkin. Suosikkini on rautapata, koska siinä juusto ei tartu niin herkästi padan pintaan ja rautapata pitää juuston lämpimänä niin pohjia kuin reunojakin myöten. Fonduepataa koskee samat hoito-ohjeet kuin muitakin patoja.

Tagine

Pohjois-Afrikan kenties tunnetuin ruoka on pataruoka tagine. Tagineja on satoja erilaisia, mutta nimensä ne saavat savisesta astiasta, jossa ruoka kypsennetään. Taginepadan pohja on laakea ja sen reuna on melko matala, kun taas sen kansi on iso ja kartion mallinen. Taginet eivät olekaan pataruokina kovinkaan nestepitoisia, vaan niissä on hyvin vähän lientä. Ruoan mehukkuus perustuu siihen, että neste höyrystyessään tiivistyy kanteen ja valuu takaisin ruokaan.

Perinteisesti taginepataa käytettiin hiilloksella, mutta nykyajan liedellä taginepata saattaa haljeta. Monessa marokkolaiskodissa käytetään taginepataa enää ruoan esillepanoon: itse ruoka tehdään tavallisessa padassa, jonka jälkeen se laitetaan esille lämmitettyyn taginepataan ja koristellaan. Muutamilla valmistajilla on keraamisia taginepatoja, jotka on suunniteltu kestämään myös ainesten ruskistamista liedellä.

Cataplana

Cataplana on portugalilainen haudutuspata. Se on pastillin muotoinen, kuparinen tai alumiininen ohut woktyyppinen pata, jonka saa suljettua täysin höyrytiiviiksi, joten siinä yhdistyy sekä kuumassa paistamisen että hauduttamisen parhaat puolet. Cataplana on mitä mainioin astia simpukkaruokien ja äyriäisriisien valmistamiseen sekä ennen kaikkea niiden näyttävään tarjoiluun ruokapöydässä.

Cataplanoja ei saa Suomesta, mutta jos törmäät jossain sellaiseen, hanki ja kokeile – olen itse aivan myyty cataplanan taikavoimista!

6 4 ½ H

KARJALANPAISTI

Tämä ruoka ei vaadi esittelyjä – jokaisella on oma suhteensa karjalanpaistiin. Sitä on syöty arkena ja juhlana, ja siksi kaupassakin myydään valmiiksi kuutioitua karjalanpaistilihaa. Kun haluaa valita ja paloitella lihansa itse, vaihtoehtoja on monia. Porsaanlihoista valitsen aina kassleria, mutta naudanliha voi olla esimerkiksi kulmapaistia, sisäpaistia tai rintaa. Kokeile karjalanpaistiin myös lanttua, jos kaipaat jotain uutta – se toimii todella hyvin!

600 g *porsaan kassleria*
600 g *naudanlihaa, esim. kulmapaistia, sisäpaistia, rintaa tai keittolihaa makuluulla*
3 *porkkanaa*
800 g *yleisperunoita*
2 *sipulia*
2 *laakerinlehteä*
6 *maustepippuria*
2 *rkl suolaa*
1 *plo* (0,33 *l*) *lagerolutta*
vettä

Kuutioi lihat noin 3 x 3 cm kuutioiksi. Kuori porkkanat, perunat ja sipulit ja pilko ne isohkoiksi paloiksi. Laita liha ja kasvikset pataan, lisää mausteet ja suola. Kaada päälle olut ja sen verran vettä, että päällimmäiset lihat jäävät nesteen pinnan yläpuolelle.

Laita karjalanpaisti uuniin 225 asteeseen ilman kantta ja paahda, kunnes päällimmäiset lihat ruskistuvat kunnolla. Laske uunin lämpötila 150 asteeseen, peitä kannella ja anna hautua, kunnes liha on mureaa eli noin 4 tuntia.

6 2 H

MOSKOVANPATA

Moskovanpata on lohturuoka, jonka ydin ovat smetana, sinihomejuusto ja suolakurkut. Käytän siihen vähärasvaista lihaa, kuten sisäpaistia tai paahtopaistia, sillä kastike on tuhti.

Pataa varten kannattaa etsiä käsiinsä hapatettuja venäläisiä suolakurkkuja, jotka tunnistaa sameasta säilöntäliemestä. Ne löytyvät vihannesosastolta säilykesienten lähistöltä. Jätä siis etikkakurkut ja maustekurkut kauppaan. Voit korvata suolakurkkuliemen myös tilkalla kapristen lientä ja vettä tai lusikallisella etikkaa. Smetana kannattaa lisätä pataan huoneenlämpöisenä, niin se ei juoksetu.

1 kg naudan sisäpaistia
4 venäläistä, hapatettua suolakurkkua
½–1 dl suolakurkkujen säilöntälientä
3–4 pientä sipulia
tilkka brandya
2 rkl hunajaa
2 dl smetanaa
80 g sinihomejuustoa
5 maustepippuria
n. 2 dl lihalientä
rypsiöljyä paistamiseen
suolaa ja mustapippuria

Viipaloi naudan sisäpaisti syiden suuntaisesti sentin paksuisiksi viipaleiksi ja leikkaa viipaleet vastasyin sormen paksuisiksi. Kuutioi suolakurkut ja ota suolakurkkujen lientä sivuun 1 dl myöhempää käyttöä varten. Hienonna sipulit.

Lämmitä pata kuumaksi ja lisää pieni tilkka rypsiöljyä. Ruskista naudan suikaleet muutamassa erässä ja nosta sivuun lautaselle. Ota halutessasi maut padan pohjasta: kaada tilkka brandya pataan ja kiehauta se. Lisää lihojen joukkoon.

Lisää pataan tilkka öljyä, laske lämpötilaa hieman ja kuullota sipulit rauhallisesti kullanruskeiksi ja pehmeiksi. Lisää hunaja, paistele hetki ja lisää sitten smetana ja murustettu homejuusto. Sekoita tasaiseksi, mausta reippaasti mustapippurilla ja lisää puolet suolakurkuista, maustepippurit sekä lihalientä ja lopuksi ½ dl suolakurkkulientä.

Peitä pata kannella ja nosta uuniin 125 asteeseen 2 tunniksi. Nosta sitten uunin lämpötila 225 asteeseen grillivastuksia käyttäen, ota padasta kansi pois ja paista vielä 15 minuuttia niin, että pinta ruskistuu ja liemi keittyy hieman kasaan.

Lisää loput suolakurkut, tarkista maku ja säädä sitä joko hapokkaalla kurkkuliemellä tai suolalla. Lisää tarvittaessa pieni loraus hunajaa.

6 4 – 4 ½ H

PALSTERNAKKAPATA

Palsternakka on yksi suosikkijuureksistani. Se taipuu moneksi, vaikka sen osana on useimmiten vain maustaa liemiä tai olla uunijuurespellillisen kalpein kaveri. Palsternakka ansaitsee pääosan tässä padassa, jossa sen makua vahvistaa kesähelteiden suosikkijuomani anisliköori pastis. Pastiksen voi korvata myös kuivalla valkoviinillä, mutta pastis vahvistaa kivasti palsternakan lakritsimaista jälkimakua.

1 kg palsternakkaa
10 salottisipulia (tai 5 banaanisalottisipulia)
25 g voita
½ dl pastis-anisliköoriä
5 dl kasvislientä
2 tl suolaa
5 timjamin oksaa
2 dl kokonaisia speltti- tai ohraryynejä
vettä

Kuori palsternakat ja leikkaa ne pituussuunnassa kahtia, tai jos ne ovat kovin isoja, kolmeen, neljään paksuun lohkoon. Kuori salottisipulit ja leikkaa ne poikittain puoliksi tai banaanisalotit pituussuunnassa puoliksi.

Kuumenna voi laakeassa padassa ja asettele salottisipulit leikkauspinta alaspäin voihin. Anna paahtua voissa kullanruskeiksi. Asettele palsternakat sipulien päälle tiiviiksi kerrokseksi ja lisää pastis. Kiehauta ja keitä pari minuuttia. Lisää sitten kasvisliemi, suola ja timjamin oksat ja peitä pata kannella.

Nosta uuniin 140 asteeseen ja anna hautua noin 3½ tuntia, tai kunnes palsternakat ovat pehmenneet.

Ota kansi pois, ripottele ryynit pataan palsternakkojen väliin, auta hieman lusikalla. Jos nestettä on haihtunut paljon ja se ei peitä ryynejä, lisää vettä sen verran, että nestettä noin sentin verran ryynien päällä. Nosta uunin lämpötila 200 asteeseen ja paahda pataa ilman kantta noin 40 minuuttia tai kunnes ryynit ovat kypsiä ja pinta ruskistunut kevyesti. Varaudu lisäämään vettä loppukypsennyksen aikana.

6 3 – 5 H

PUNAJUURI-RUBIINIPATA

Punajuuri pelastaa monet talvikauden illalliset, kun vihannesosastolla on vain kasvihuonekasviksia. Toisaalta punajuuri peittää hurmaavalla maullaan ja värillään kaiken muun. Joten kun valmistan punajuuripataa, teen sen mahdollisimman yksinkertaisesti, mutta panostan tilpehööreihin, joilla tuon punajuuren vastapainoksi happamuutta, suutuntumaa ja lisää väriä. Tämä punajuuripata sai rubiinisen silauksensa, kun kirjan kuvaaja Kreetta ehdotti, että kokeilisin sen kaveriksi toista talven punaista sankaria, granaattiomenaa.

1 kg punajuuria
2 porkkanaa
1 kyssäkaali
4 valkosipulin kynttä
½ tl fenkolinsiemeniä
½ tl kuminansiemeniä
1 rkl kylmäpuristettua rypsiöljyä, kookosöljyä tai seesamiöljyä
3 dl tuorepuristettua omenamehua
1 tl suolaa

Kuori ja kuutioi juurekset ja laita pataan. Kuori ja puolita valkosipulin kynnet ja lisää ne sekä loput ainekset pataan, sekoita. Peitä kannella.

Nosta pata uuniin 180 asteeseen ja anna hautua noin 2 tuntia. Sekoita välillä. Nosta kansi pois ja jatka padan hauduttamista vielä 1–3 tuntia, kunnes pinta on kauniin paahtunut ja kaikki juurekset ovat kypsiä.

Lisäksi
piparjuurikermaa (*s. 179*)
murustettua fetaa
granaattiomenan siemeniä
rouhittuja saksanpähkinöitä

KOKOA PERHE JA YSTÄVÄT HÖYRYÄVÄN PADAN ÄÄREEN!

Pataruokaa kannustaa hitaaseen mutta helppoon ruoanlaittoon. Padassa kypsyvät muheviksi myös edullisemmat lihat – ja samaan aikaan voit vaikka pelata ystävien kanssa korttia. Meri-Tuulin matkoiltaan tuomat maut näkyvät niin portugalilaisina, vietnamilaisina kuin intialaisina vaikutteina.

#kirja
WWW.KIRJA.FI

9 789510 418505
68.2
ISBN 978-951-0-41850-5

1878 WSOY