

PIETARI AHTIAINEN

PIETARIN KIETTÖSSÄ



Pietar.in keittiössä

Pietari Ahtiainen

Pietar.in keittiössä

© 2020 Pietari Ahtiainen

Kannen suunnittelu: Pietari Ahtiainen

Sisuksen taitto: Pietari Ahtiainen

Kustantaja: BoD – Books on Demand, Helsinki, Suomi

Valmistaja: BoD – Books on Demand, Norderstedt, Saksa

ISBN: 978-952-80-3648-7

Keittokirjan kirjoittaminen on pyörinyt mielessäni jo pidemmän aikaa, mutta liian monta kertaa se on siirtynyt syystä tai toisesta syrjään. Kirjan painatuksesta syntyviin kustannuksiin saamani apuraha lopulta edesauttoi asian onnistumiseen.

Rakastan ruokaa valtavan paljon ja erilaisten makujen yhdistely on suuri intohimoni. Monien mielestä ruoan valmistaminen vie liikaa aikaa tai ei keksitä mitä valmistaa. Niinpä sitä tuleeikin aivan liian usein valmistettua samoja ruokia. Tämän keittokirjan toivon kovasti tuovan helpotusta arkeen.

Suuri kiitos kirjan valmistumiseen kuuluu ruokien koemaistajalle ja eteenpäin potkijalle Maijulle. Toinen kiitos kuuluu kaikille henkilökohtaisille avustajille, jotka ovat toimineet käsinäni ruoanlaitossa.

Keitot



Pekoni-tomaattikeitto

Mitä tarvitset:

- 150 g pekonia
- 1 000 g tomaattimurskaa
- 2 dl ruokakermaa
- 1 tl oreganoa
- 1 tl suolaa
- 1 tl paprikajauhetta

Tee näin:

1. Laita tomaattimurska, ruokakerma ja mausteet kattilaan
2. Anna kiehua noin 10 minuuttia
3. Aja keitto tasaiseksi sauvasekoittimella
4. Paista pilkottu pekoni pannulla kypsäksi ja lisää kattilaan
5. Tarjoile esimerkiksi tuoreen leivän kera

Myskikurpitsakeitto

Mitä tarvitset:

- 800 g myskikurpitsaa
- 3 dl vettä
- 2 dl ruokakermaa
- 125 g viherpippurituorejuustoa
- 1,5 tl suolaa
- 2 tl mustapippuria
- 2 tl oreganoa

Tee näin:

1. Kuori kurpitsa, poista siemenet ja kuutioi
2. Kuullota öljyssä pannulla kurpitsaa 5 minuuttia
3. Lisää vesi ja keitä kurpitsoita 15 minuuttia
4. Soseuta kurpitsa
5. Lisää paloitettu sulatejuusto, kerma sekä mausteet
6. Anna hautua hetki miedolla lämmöllä

Bataattisosekeitto

Mitä tarvitset:

- 1 iso bataatti
- 3 keskikokoista perunaa
- 2 isoa porkkanaa
- 1 punasipuli
- 2 dl ruokakermaa
- 100 g sulatejuustoa
- ½ tl savuchilijauhetta
- suolaa
- ½ tl mustapippuria

Tee näin:

1. Kuutioi bataatti, perunat, porkkanat sekä sipuli
2. Keitä sipuli- ja bataattikuutioita noin 15 minuuttia
3. Lisää joukkoon peruna ja porkkanat, keitä noin 30 minuuttia
4. Soseuta sauvasekoittimella
5. Lisää ruokakerma ja sulatejuusto
6. Keitä muutama minuutti, kunnes sulatejuusto on kunnolla sulanut
7. Mausta makusi mukaan ja nauti

Monen mielestä ruoan valmistaminen vie liikaa aikaa tai sitten ei vain keksitä mitä valmistaa. Niinpä sitä tuleeikin aivan liian usein valmistettua samoja ruokia. Tämän keittokirjan toivon kovasti tuovan helpotusta arkeen.

Lähes kaikki Pietar.in keittokirjan reseptit ovat helppo ja nopea valmistaa. Reseptit onnistuvat myös gluteenittomana ja laktoosittomana.



BoDTM
BOOKS on DEMAND

www.bod.fi