



# Keittiösurffarin herkulliset ruokaohjeet

Mika Söderholm



**Keittiösurffarin  
Herkulliset  
Ruokaohjeet**



# *Keittiösurffarin Herkulliset Ruokaohjeet*

*Kermalla ja Meijerivoilla  
ruoasta  
saadaan maistuvampaa...*

*- Eikun syömään -*

*kirjoittanut ja graafisesti suunnitellut*

**Mika Söderholm**



1. painos  
Turussa, marraskuussa 2010

Tekstit: Mika Söderholm  
Valokuvat: Mika Söderholm  
Ulkoasun suunnittelu ja teko: Mika Söderholm

© 2010 Mika Söderholm

Kustantaja: Books on Demand GmbH, Helsinki, Suomi  
Valmistaja: Books on Demand GmbH, Norderstedt, Saksa

ISBN 978-952-498-436-2

# Lukijalle

Tämän kirjan reseptien keräily on aloitettu jo 1990-luvulla, jolloin parhaimpia reseptejä tuli kerättyä 'pöytälaatikkoon' ja tietokoneelle. Internetin yleistyessä ensimmäiset reseptit julkaistiin netissä jo vuonna 1998. Siitä lähtien parhaimmat reseptit on aina tullut säästettyä ja julkaistua internetissä. Parhaimmilla resepteillä tarkoitan sitä, että ko. ruokaa on tullut tehtyä useamminkin kuin vain kerran. Tänä päivänä näitä reseptejä on kertynyt jo noin 200. Ja paljon maailmalla liikkuneena olen pyrkinyt etsimään jokaisesta maasta jotain helppoja ja hyviä Suomessa toteutettavia ruokaohjeita myös näille sivuille julkaistaviksi. Mitään kilpikonna- ja käämereseptejä ei näille sivuille ole tullut, vaikka hyviä ovatkin.

Reseptejä on siis julkaistu netissä jo vuodesta 1998 lähtien ja vuonna 2010 sivut uusiutuivat. Sivujen uusinta vaati paljon aikaa, olutta ja punaviiniä, mutta samalla heräsi kiinnostus ja pitkäaikainen haave julkaista parhaimmat ruokaohjeet myös kirjana. Taas kului paljon työtunteja. Kirjan tekoa tosin helpotti itselleni sattunut työtapaturma, jonka johdosta olin pitkällä sairaalomalla. Jotain tekemistä pitä olla toipumisen rinnalla.

Tässä kirjassa on mukana myös useita perusohjeita, koska olen silloin tällöin saanut puhelinsoittoja joissa kaveri kyselee miten tehdään hyvää perunamuusia. Hmm...

Internetissä sama resepti voi olla monen eri gategorian alla, mutta tässä kirjassa ne ovat kustannussyistä vain kertaalleen. Niinpä esim. liharuokia löytyy Liharuuat ja marinadit, Grilliin ja Teemaillat ja juhlat-gategorioista.

Kaikki tämän kirjan reseptit ovat hyviä, mutta pientä mielikuvitusta käyttäen ja omia makutottumuksia soveltaen tästä kirjasta on varmasti apua moneen tarpeeseen. Harvoin itseään toteutan kirjaimellisesti näitä ohjeita; Niitä pitää soveltaa sen mukaan mitä kaapista löytyy, kun pitää kokata nopeasti tai 'ex tempore'-tyylillä.

Mutta etukäteen pientä suunnitelmallisuutta käyttäen loihdit kyllä juhlaillallisen suurellekin vierasjoukolle.

Näistä resepteistä ja tämän kirjan ilmestymisestä pitää toki kiittää monia ystäviäni, joilta olen näitä reseptejä 'imuroinut' ja ideoita saanut.

### **Suuret Kiitokset:**

- Tyttärelleni Essille suuresta sietokyvystä koemaistajana ja vilpittömästä palautteesta.
- Äidilleni Maritalle monista hyvistä resepteistä ja ohjeista.
- Superkokki Juhalle, jonka selän takana olen aina ollut 'nuuskimassa', mitä pannulla tapahtuu.
- Kynkälle ja Jannelle mm. monista hyvistä liharesepteistä.
- Mairelle monista hyvistä perinteisistä resepteistä.
- Jaanalle mm. hyvistä salaattiohjeista.
- Pirjolle hyvistä leivontaohjeista.
- Ninalle monista hyvistä resepteistä.
- Jack:lle maailman parhaimmasta salaattikastikkeesta.
- Miljalle hyvästä porokeitosta.
- Peterille hyvästä juusto-ohjeesta.
- Lissulle todella hyvästä hirven/poron valmistusohjeesta.
- Timpalle valokuvauskaluston huollosta.
- Mikalle hyvistä viininkeistä.
- Ja lukuisille ruoan parissa touhuneille ystäväilleni.

Mukavia hetkiä hyvän ruoan parissa, niin arkena kuin juhlapäivinäkin.

Tämä kirja on tilattavissa useimmista kirjakaupoista kautta maan.

Ja muista että: 'Kermalla ja Meijerivoilla ruoasta saadaan maistuvampaa, Merisuolankaan merkitystä unohtamatta'.

Arkiruokaan voi käyttää 15% kevytkermaa, kasvisrasvaa ja PAN-suolaa, mutta älä pilaa niillä tärkeitä Juhla-illallisia.

- Eikun syömään -

1. painos  
Turussa, marraskuussa 2010

Mika Söderholm

# Sisältö

Lukijalle .....	5
Tähtiluokitus: .....	13
<b>1. Salaatit ja salaatikastikkeet .....</b>	<b>15</b>
Ceasar-salaatti .....	16
Coleslaw .....	17
Freesattu Brasilialainen sipuli .....	18
Jaanan kinkkusalaatti .....	19
Jack's Salaattikastike .....	20
Kaali-katkarapusalaatti .....	21
Kristan sienisalaatti .....	22
Kylmä katkarapusalaatti .....	23
Kylmäsavulohisalaatti .....	24
Mairen salaattikastike .....	25
Maustettu oliiviöjy .....	26
Meksikolainen kanasalaatti .....	27
Meksikolainen katkarapusalaatti .....	28
Meksikolainen quacamole .....	29
Mikken hampurilaiskastike .....	30
Mikken munamajoneesi .....	31
Mikken sienisalaatti .....	32
Mizeria .....	33
Mätiä, sipulia ja smetanaa .....	34
Perunasalaatti .....	35
Purjoperunasalaatti .....	36
Quacamolesalaatti .....	37
Raikas punajuurisalaatti .....	38
Rapakuningaskastike .....	39
Rosolli .....	40
Sillikaviaari .....	41
Smetanasienisalaatti .....	42
Smetanasilli .....	43
Tonnikalasalaatti .....	44
Uppomunat .....	45

Valkosipulikurkut .....	46
Voimakas salaattikastike .....	47
<b>2. Pizzat, pastat ja Tex-Mexit .....</b>	<b>49</b>
Al Aban Kebab-liha .....	50
Haaremin suudelma .....	51
Juustokinkkupasta .....	52
Kanapasta .....	53
Kana Wrap .....	54
Kebab-liha .....	55
Kebab ranskalaisilla .....	56
Kinkkupasta .....	57
Kylmäsavulohipasta .....	58
Lasagne .....	59
Makaronilaatikko .....	61
Makaronilaatikko 2 .....	62
Meksikolaiset pikkutortillat .....	63
Mika's Pasta Bolognese .....	64
Pannupizza 1 .....	65
Pannupizza 2 .....	66
Pizzapohja .....	67
Spagetti Bolognese .....	68
Spagetti Carbonara .....	69
Tacokastike .....	70
Tagliatelle Frutti Di Mare .....	71
Tortillapizza .....	72
Tortillat .....	73
<b>3. Liharuokat ja marinadit .....</b>	<b>75</b>
Brasilialainen lihamarinadi .....	76
Espanjalainen karitsapata .....	77
Hirvimureke .....	78
Jauhelihaperunasoselaatikko (eli Pöperö) .....	80
Jauheliha-sienipaistos .....	81
Joulukinkku .....	82
Jääpaisti .....	83
Kaalikääryleet .....	84
Kuivattu poronliha .....	85
Liha-kasvispata .....	86

Lihamarinadeja .....	87
Lihamarinadi vartaille .....	88
Lihapullat .....	89
Läskisoosi eli Porsaanlihakastike .....	90
Mairen paneroidut porsaas .....	91
Makkarasoosi .....	92
Marinoitu hirven/poronfilee .....	93
Maustevoi .....	94
Mikken pippurikastike .....	95
Mikken Sienestäjän leike (os. Metsästäjän leike) .....	96
Norjalainen poronkärästys .....	97
Paneroitu porsas .....	98
Poronkärästys .....	99
Poropaisti .....	100
Riimiporsas .....	101
Savuporsas .....	102
Siitakesienikastike .....	103
Soppamiehen BBQ .....	104
Tony Roma's Red Hot BBQ .....	105
Tony Roma's savu BBQ .....	106
Uunissa haudutettu nautanrinta .....	107
Yrttinen karitsarulla .....	108
<b>4. Kanaruoat .....</b>	<b>109</b>
Hunajabanaanibroileri .....	110
Joulukalkkuna .....	111
Kanaviillockki .....	112
Pinaattikalkkuna .....	113
<b>5. Kala- ja äyriäisruoat .....</b>	<b>115</b>
Kylmäsavulohileipä Remouladekastikkeella .....	116
Kylmäsavulohirullat .....	117
Paistetut lohifileet .....	118
Paistetut silakat .....	119
Paneroitu kuha .....	120
Piparjuurisinappisiika .....	121
Rapudippi a'la Maxim .....	122
Sinisimpukat valkosipulivoissa .....	123

**6. Perunaruokat ja kastikkeet ..... 125**

Brasilialainen perunamuusi .....	126
Espanjalainen perunamunakas .....	127
Hasselbackan perunat .....	128
Juustoperunat .....	129
Kanttarellikastike .....	130
Katkaraputäyte uuniperunoille .....	131
Kylmäsavulohitahna .....	132
Kyssäkaalimuhennos .....	133
Maukas perunamuusi .....	134
Mikken pyttipannu .....	135
Peruna-kukkakaalipyree .....	136
Perunamuusi .....	137
Puolalainen perunamuusi .....	138
Sillikuningaskastike .....	139

**7. Keitot ..... 141**

Creme-keitto, perusohje .....	142
Gulassikeitto .....	143
Hummerikeitto .....	144
Jauhelihakeitto .....	146
Kiinalainen kanakeitto .....	147
Kirkas kanakeitto .....	148
Kylmä punajuurikeitto .....	149
Mikken kanakeitto .....	150
Mustatorvisienikeitto .....	151
Porokeitto .....	152
Porokeitto leipäjuustolla .....	153
Sipulikeitto .....	154
Tomaattikeitto .....	155
TomYam-keitto .....	156
Veloute-keitto, perusohje .....	157

**8. Grilliin ..... 159**

BBQ Porsaankare .....	160
Grillatut herkkusienet .....	161
Grillatut maissintähkät .....	162
Grillatut tomaatit .....	163




Grillikylki .....	164
Jaanan muurin pohjalätyt .....	165
Loimulohi .....	166
Paahdetut ruisleivät .....	167
Porsaan niskaa vartaassa .....	168
Porsaan niskaa vartaassa 2 .....	169
Porsasvarras .....	171
Tikkupihvit .....	172
<b>9. Teemailat ja juhlat .....</b>	<b>173</b>
Englantilainen aamiainen .....	174
Hot Pot .....	175
Kiinalainen illallinen .....	177
Kokonainen porsas vartaassa .....	179
Lihafondue .....	181
Rapunjuhlat .....	182
Rosvonpaisti .....	184
Tapas-illallinen .....	187
<b>10. Itämainen keittiö .....</b>	<b>189</b>
Hapanimeläkastike .....	190
Höyrytetyt dumplingit .....	191
Katkarapuja, maissia ja kurkkua .....	192
Kiinalaiset kevätkääryleet .....	193
Lihaa hapanimeläkastikkeessa .....	194
Nasi Goreng .....	195
Nasi Goreng 2 .....	196
Wok-Set .....	197
<b>11. Leivonnaiset ja leivät .....</b>	<b>199</b>
Iso sokerikakku .....	200
Jauheliavoileipä .....	201
Juusto-kinkkupiiras .....	202
Kemiön mustaleipä .....	203
Katkarapuvoileivät .....	204
Kynkän voileipäkakku .....	205
Köyhät ritarit .....	206
Maritan marjapiiras .....	207

Mokkapalat .....	208
Mätismetanaleivät .....	209
Pirjon pannukakku .....	210
Sieni-kinkkupiiras .....	211
Täytetty patonki .....	212
Uunivoileivät .....	213
Yrtti-valkosipulipatonki .....	214
<b>12. Säilöntä ja juustot .....</b>	<b>215</b>
Beef Jerky .....	216
Hunajamarinoidut valkosipulinkynnet .....	217
Konjakkisinappi .....	218
Kuohkea voi .....	219
Kurkkupikkelsi .....	220
Kurpitsarelishi .....	221
Mairen kurkkusalaatti .....	222
Maustekurkut .....	223
Ninan sinappisilakat .....	224
Piimäjuusto .....	225
Savusilakat öljyssä .....	226
Suolasienet .....	227
Valkosipulituorejuusto .....	228
Venäläiset suolakurkut .....	229
<b>13. Juomat ja jälkiruoat .....</b>	<b>231</b>
Kanttarellikossu .....	232
Malibu-pirtelö .....	233
Mustaviinimarjamehu .....	234
Pulleat purjeet .....	235
Suklaapopparit .....	236
<b>14. Projektit .....</b>	<b>237</b>
Kylmäsavustus .....	238
Kylmäsavustus (vanha) .....	240
Savupalvaamo .....	243
<b>Hakemisto .....</b>	<b>250</b>


## Tähtiluokitus:

Kaikille ruokaohjeille on annettu omat pisteet. Pisteytys perustuu siihen, miten usein ko. ruokaa on tullut tehtyä:

 Näitä ruokia tulee tehtyä suhteellisen harvoin, ehkä noin kerran kahdessa-kolmessa vuodessa tai harvemmin.


Yksi tähti ei tarkoita sitä, että resepti olisi huono; Se voi olla esimerkiksi työläs tehdä, kuten esimerkiksi Rosvonpaisti tai Hot Pot.

Tähän kategoriaan kuuluu noin 30% kaikista resepteistä.

 Näitä ruokia tulee tehtyä silloin tällöin, vähintään kerran kahdessa vuodessa.


Moni kahden tähden resepti ansaitsisi kolmannenkin tähden, mutta kun ei niitä yksinkertaisesti vaan kerkeä tekemään tai sitten sen valmistus voi olla kiinni raaka-aineden saatavuudesta, kuten esim. Suolasienet sienisadosta.

Tähän kategoriaan kuuluu noin 30% kaikista resepteistä.

 Näitä ruokia tulee tehtyä usein, vähintään kerran vuodessa.

Tähän kategoriaan kuuluvat monet sesonki- ja juhlareselit, joita tulee tehtyä joka vuosi, kuten esimerkiksi Maustekurkut ja Joulukinkku.

Tähän kategoriaan kuuluu noin 30% kaikista resepteistä.

 **SUPERSUOSIKKI.** Näitä ruokia tulee tehtyä erittäin usein, useamman kerran vuodessa.

Tähän kategoriaan kuuluvat monet supersuosikit, kuten esimerkiksi Jaanan kinkkusalaatti ja Jack's salaattikastike. Lisäksi tähän kuuluu monet arkiset perusherikut joita on helppo tehdä, kuten esimerkiksi Jauhelihaperunasose ja monet perustarvikkeet kuten Tony Roma's savu BBQ, jota löytyy lähes aina jääkaapista.

Tähän kategoriaan kuuluu vain noin 10% kaikista resepteistä.



A close-up photograph of a white ceramic plate with a decorative floral pattern on the rim. The plate contains a salad consisting of white rice, green peas, and pieces of salmon. To the right of the plate, a tall, elegant wine glass is partially visible. The background is dark and out of focus. The text "1. Salaatit ja salaatinkastikkeet" is overlaid on the image in a white, sans-serif font.

1. Salaatit  
ja  
salaatinkastikkeet

## Cesar-salaatti ★★

### Salaatti:

salaattia  
kurkkua  
tomaattia  
mustia kivettömiä oliiveja  
paahtoleipää  
(juustopaloja)

### Kastike:

2 munankeltuista  
1/2 dl sinappia  
1/2 valkosipuli  
ripaus valkopippuria  
5 anjovisfilettä (tai  
sillifilettä)  
1-2 dl öljyä  
1 rlk punaviinietikkaa  
3 rlk anjovilientä (tai sillilientä)  
1-2 dl vettä  
1 tl sokeria  
(parmesan juustoraastetta ja/tai 1-2 kaprista)



Pane kulhoon kananmunan keltuaiset, sinappi, valkopippuri, pieneksi hakattu valkosipuli ja anjovisfileet. Sekoita tehosekoittimella kiinteäksi soseeksi. Lisää koko ajan sekoittaen öljyä nauhana joukkoon. Lisää vielä sokeri, viinietikka ja anjovisliemi ja sekoita. Lisää vettä makusi mukaan, kuinka juoksevaa kastikeesta haluat. Tarkasta maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Voit lisätä myös parmesanjuustoraastetta ja /tai kapriksia makua antamaan. Anna maustua tunti jääkaapissa.

Hakkaa sillä välin kulhoon salaatti, kurkku ja tomaatti pieniksi. Lisää joukkoon oliiveja (ja juustopaloja). Paahda paahtoleivän viipaleet. Poista paahdetusta viipaleista kuoret ja kuutioi viipaleet. Lisää salaatin joukkoon.

Annostele salaatti annoskulhoihin ja lisää päälle kastiketta ja tarjoile esim. alkusalaattina.



Keittiösurffarin Herkulliset Ruokaohjeet-kirjaan on kerätty jo yli 12 vuoden ajan parhaimpia reseptejä niin arkeen kuin juhlaankin. Muutamia parhaimpia suosikkejani on mm:

Jack's salaattikastike - maailman parhain salaattikastike  
Jaanan kinkkusalaatti - paras salaatti arkeen ja juhlaan  
Meksikolainen kanasalaatti - hieman mausteisempi salaatti  
Siitakesienikastike - hyvälle lihalle ja keitetyille perunoille  
Tony Roma's Red Hot BBQ - marinointiin ja perunamuusille  
Piparjuurisiinappisiika - lisukkeeksi esim. joulupöytään  
Läskisoosi - niin hyvää, että sydän lähes pysähtyy  
Mustatorvisienikeitto - alkukeittojen aateliaa  
Porokeitto leipäjuustolla - poro on parasta

Kermalla ja meijerivoilla ruoasta saadaan maistuvampaa.

Nautinnollisia hetkiä ruoanlaiton ja hyvän ruoan parissa.

Mika Söderholm



9 789524 984362