

Linnea Vihonen

YHDESSÄ PÖYDÄSSÄ

LINNEA
OFF DUTY

Tammi

Linnea Vihonen

YHDESSÄ
PÖYDÄSSÄ

Tammi • Helsinki



Tekstit, reseptit, piirrookset ja food design: *Linnea Vihonen*

Valokuvat: *Marita Eriksson*

Ulkoasu ja taitto: *Laura Ylikahri*

© *Linnea Vihonen, Marita Eriksson ja Tammi 2022*

Tammi on osa Werner Söderström Osakeyhtiötä

ISBN 978-952-04-3665-0

Painettu EU:ssa

Sisällys

Esipuhe | 5

KESÄ

Juhannuspöytä | 11
Dagen efter -brunssi laiturilla | 23
Grillijuhlat | 31
Illallinen taivaan alla | 43

SYKSY

Sienipöytä | 61
Ostereita ja mustekalaa | 71
Omenapuiden alla | 81
Satokausipöytä | 89
Tattien taikaa | 101
Paahdettu kurpitsapöytä | 109
Simpukkafiesta | 117

TALVI

Linnan juhlien kotikatsomo | 127
Joulun juhlapöytä | 135
Välipäivien rento illallinen | 155
Uudenvuoden blinipöytä | 165
Hiihtolomapöytä | 177

KEVÄT

Aurinkoinen kevätpäivä | 185
Pääsiäispidot | 197
Vappubrunssi | 211
Äitienpäivän pöytä | 223

Hakemisto ruoka-aineksittain | 234

Aakkosellinen hakemisto | 235

Kiitokset | 238

**Näin käytät
tätä kirjaa**

*Kirjan ohjeet ovat noin
4–6 henkilölle. Pöimi
kirjan pöydistä yksittäisiä
ruokia ja yhdistele
reseptejä makusi mukaan
– tai valmista koko
kattaus.*

ESIPUHE

PIENESTÄ PITÄEN olen rakastanut istua illallisilla ja kertoa ja kuunnella tarinoita. Ottaa kantaa, ihmetellä aikuisten juttuja ja samalla maistella makuja, tuttuja tai tuntemattomia.

Ruokaa aloin kuitenkin tehdä vasta nuorena aikuisena. Muistan, kuinka ystäväni järjesti kavereille kolmen ruokalajin illalliskutsuja. Mietin: miten kukaan voi keksiä noin ihania annoksia? Mistä nämä ideat kumpuavat? Hieman myöhemmin ymmärsin, että ruoanlaitto on kuin taitoluistelua. Kun opit perushyyt hyvin, alat kuin huomaamattasi tehdä valtavia piruetteja. Mitä enemmän ideoit, sitä luovemmin mieli ajattelee.

Ensimmäinen bravuurini oli katkarapunuudelit. Pikanuudelit kypsennettiin kiehuvan veden alla. Lisättiin paketin maustepussi sekä toinen pussukka, aina tähän päivään saakka mysteerinä säilynyt öljyinen rasvapallo. Sulatettuja katkarapuja ja ehkä hippunen chilihiuteita. Pälle ei lisätty korianteria – tähän yrittiin rakastuin vasta vuosia myöhemmin.

Yhtä kaikki katkarapunuudeleista alkoi rakkauteni illallisiin, yhdessä jaettaviin patoihin ja lautasiin. Rakkauteni huoneisiin, joiden jokaisen sopukan täyttää tuhti puheensorina ja villisti kilisevät viinilasit.

Tämä kirja on minun herkullinen manifestini meille kaikille. Rakkausrunoja ruokapöydästä, päiväkirjani päivien saatosta. Reseptejä vuosien varrelta, makuja maailmankolkista, jotka ovat muuttaneet sieluuni maukaina matkamuistoina.

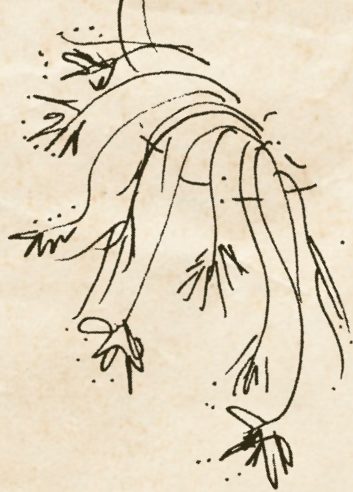
Elämä on parasta yhdessä pöydässä!







KESÄ



Juhannuksen sinfonia

KALAPÖYDÄN SUUNNITTELU alkaa juhannusaattona katiskasta.

Järvestä nousee usvaa. Kiinnitän soutuveneen laituriin, potkaisen saappaat jalasta ja kävelen mökkiin paljain varpain, aamukasteen saattelemana. Valkoinen muovisanko pursuaa ahvenia. Vihreät pavut odottavat piukeina maakellarissa. Parmesania ja sitruunan-kuorta. Annabellat ja siiklit ovat vielä mullassa. Käyn nykäisemässä muutaman perunakimpun maasta. Pussillinen herneitä pakkasesta, piparminttua takapihalta. Nappaan ahvenet sangosta. Valitsen kauneimman hedelmäveitsen, ja kas, nahka lähtee kuin takki päältä. Jättiravut lepäävät helakan punaisina voipaperin päällä. Tulinen 'nduja-tahna loistaa purkissaan. Salomitahna oli ennen Italiassa köyhien ruokaa, johon jauhettiin lihojen tähteet, mutta tänään se onkin herrojen herkkua.

Muurikka kuumenee terassilla, hieman jo savuttaa. Valkoiset ahvenet pöllähtävät ruisjauhoissa. Rypsiöljy kuplii mustalla pannulla ja kalat sihahtavat. Seassa oman katajan oksat ja valtavat, karnevalistiset tillinoksat, jotka näyttävät maailmanpyöriltä.

Kurkkaan kiikareilla venerantaan. Vieraat ylittävät jo järveä. Heilautan kättä ja kuulen hersyvän naurunremakan lähestyvän. Kaikki on valmiina.







JUHANNUSPÖYTÄ

MENU

Rapeaksi paahdetut ahvenet, tilliä ja katajaa

Jättiravut, 'nduja-tahna ja grillattua sitruunaa

Uudet perunat ja paahdettu tillivoi

Vihreitä papuja, parmesaania ja sitruunankuorta

Herne-minttudippi

Wasabimajoneesi

Punaherukainen gin & tonic

RAPEAKSI PAAHDETUT AHVENET, TILLIÄ JA KATAJAA

6 kokonaista ahventa
2 dl ruisjauhoja
2 tl hienoa merisuolaa
kruunutilliä
kuusen- tai katajanoksia

Paistamiseen:
rypsiöljyä, voita ja sormisuolaa



Pyydä kalakauppiastasi nylkemään ahvenet.

Jos nyljet kalat itse, tee näin: Leikkaa hedelmäveitsellä tai puukolla ahvenen niska puoliväliin niin että ranka menee poikki. Viillä nahka auki liu'uttamalla veistä selkäevän molemmin puolin pyrstöön asti. Laita veitsi nahan ja lihan väliin kaulan kohdalla ja vedä nahka pyrstöä kohti irti. Taita ahvenen pää alas ja vedä sisälmykset ulos. Nappaa veitsellä kiinni selkäevästä pyrstön kohdalla ja vedä kohti kaulaa. Selkäevä irttaa kuin helminauha. Voit irrottaa vatsan takaevän samalla tyylillä.

Pyöräytä nyljetyt ahvenet ruisjauho-suolaseoksessa. Kuumenna öljy muurikassa tai pannulla. Jos sinulla on mahdollisuus käyttää katajanoksia, asettele niitä ja tillinoksia ahventen päälle tuomaan makua.

Paista ahvenia noin kaksi minuuttia per puoli. Kun käännät ahvenen, lisää mukaan pala voita ja mausta kalaa vielä kevyesti ripauksella suolaa.



JÄTTIRAVUT, 'NDUJA-TAHNA JA GRILLATTUA SITRUUNAA

8 kokonaista,
kuorellista jättirapua
3 rkl rypsiöljyä
3 rkl voita
2 rkl 'nduja-maustetahnaa
1 tl hienoa merisuolaa
1 sitruuna

Poista jättiravuista suoli leikkaamalla kuori auki selkäpanssarin alta pyrstön päähän asti. Puolita sitruuna.

Kuumenna öljy isossa muurikassa. Jos käytät pannua, voit paistaa ravut kahdessa erässä.

Laita ravut ja sitruunanpuolikkaat kuumaan öljyyn ja paista ensin 1–2 minuuttia koosta riippuen, lisää päälle voi ja 'nduja ja käännä ravut ympäri.

Lusikoi vaahtoavaa voita ja 'ndujaa pannulta rapujen päälle toiset 1–2 minuuttia. Purista päälle mehua grillatuista sitruunoista.

WASABIMAJONEESI

2 dl majoneesia
(esim. Hellmann's tai ohje s. 77)
2 tl wasabitahnaa
¼ tl suolaa

Sekoita ainekset.



VARHAISPERUNAT JA PAAHDETTU TILLIVOI

1 kg varhaisperunoita
2 l vettä
2 tl suolaa

Kiehauta vesi ja suola. Lisää pestyt perunat kiehuvan veteen ja keitä 15–20 minuuttia kypsiksi mutta napakoiksi.

Kaada perunoista keitinvesi ja pyöräytä mukaan muutama ruokalusikallinen paahdettua tillivoita.

Koristele halutessasi kruunutillinkukinnoilla tai tillillä ja paahdetulla tillinsiemenpölyllä.

PAAHDETTU TILLIVOI

100 g huoneenlämpöistä voita
2 tl paahdettua tillinsiemenpölyä
2 tl sitruunamehua
½ tl hienoa merisuolaa

Koristeluun: paahdettua
fenkolinsiemenpölyä ja sormisuolaa

Sekoita kulhossa huoneenlämpöinen,
pehmeä voi, paahdettu tillinsiemen-
pöly, sitruunamehu ja suola.

Asettele lautaselle ja koristele.

PAAHDETTU TILLINSIEMENPÖLY

1 dl tillinsiemeniä

Kuumenna uuni 180 asteeseen.
Levitä tillinsiemenet ohueksi
kerrokseksi uunipellille.

Paahda 8 minuuttia ja anna jäähtyä.
Aja jäähtyneet siemenet blenderissä
pölyksi tai jauha ne morttelissa.





VIHREITÄ PAPUJA, PARMESAANIA JA SITRUUNANKUORTA

250 g pitkiä papuja
1 l vettä
1 tl suolaa
½ sitruuna (mehu ja
kuoriraaste)
parmesaania
mustapippuria myllystä

Kiehauta vesi ja suola. Laita pavut kiehuvaan veteen ja keitä siitä pisteestä, kun vesi alkaa taas kiehua, 2–3 minuuttia. Jätä napsakoiksi, sillä pavut jatkavat kypsymistä vielä vedestä pois nostamisen jälkeenkin. Valuta ja mausta puolikkaan sitruunan mehulla. Nosta pavut tarjoiluastiaan ja raasta päälle valtava keko parmesaania, rouhi päälle mustapippuria ja viimeistele hienoksi raastetulla sitruunankuorella.

HERNE- MINTTUDIPPI

200 g pakasteherneitä
2 rkl oliiviöljyä
½ ruukkua minttua
1 sitruunan kuori raastettuna
¼ tl suolaa
viisi rouhaisua
mustapippurimyllystä

Murskaa sulaneet herneet sauvasekoittimella tai survimella. Lisää oliiviöljyä, hienonnettu minttu, hienoksi raastettu sitruunankuori, suola ja mustapippuri. Sekoita, maista ja lisää tarvittaessa muutama tippa sitruunamehua.

Koristele tuoreella mintulla ja hienoksi raastetulla sitruunankuorella.

PUNA- HERUKKAINEN GIN & TONIC

1 osa giniä
1 osa punaherukkamehutiivistettä
2 osaa tonicia
tuoreita yrttejä koristeluun

Sekoita gin, punaherukkamehutiivistettä ja tonic. Koristele tuoreilla yrteillä, kuten rakuunalla ja tillillä.



RUOKA ON PARASTA YHDESSÄ KOETTUNA!

Runsaita ja raikkaita menukokonaisuuksia Suomen valovoimaisimman keittiömestarin liedeltä.

Pöydät notkuvat herkkuja, värikkäät kattaukset odottavat vieraita. Sesonkien mukaan jaetut reseptit inspiroivat jokaista ruoan ystävää ja kokeneempaakin kokkia. Perinteistä ja klassista mutta myös uutta ja yllättävää! Täyteläinen herkkutattirisotto viimeistellään burrata-juustolla, lohikeitto karamellisoidulla voilla ja sitruunamehulla. Skagen maustetaan misotahnalla ja guacamole jalapenoilla.

Höysteenä on Linnean ruokamuistoja brunseista, sieniretkistä ja illanistujaisista – leikillisen intohimoisia rakkausrunoja ruokapöydästä.

Tämä kirja on Linnean herkullinen manifesti meille kaikille. Reseptejä vuosien varrelta, makuja maailmankolkista, jotka elävät maukkaina matkamuistoina. Elämä on parasta – yhdessä pöydässä.



www.tammi.fi



68.2

ISBN 978-952-04-3665-0