

Anni Ihamäki



KOTONA

WSOY



KOTONA



1. painos © Anni Ihmäki ja WSOY 2025

Werner Söderström Osakeyhtiö

Lönnrotinkatu 18 A, 00120 Helsinki

Graafinen suunnittelu Laura Ylikahri

Valokuvat Niclas Mäkelä

Ruokakuvien stailaus Sanna Kekäläinen

Kotikuvien stailaus Marianna Heikkilä

ISBN 978-951-0-51172-5

Painettu EU:ssa

Tuoteturvallisuuteen liittyvät tiedustelut: tuotevastuu@wsoy.fi

Omistettu Liljalle



MIX
Paperi | Tukee
vastuullista metsäntaloutta
FSC® C002795





Sisällys

HIDAS AAMU	10	YSTÄVIEN KESKEN	78
Dutch baby -pannukakku	12	Taquitot	80
Proteiinisuklaavohvelit	14	Välimeren dippilautanen	82
Suklainen chiavanukas	18	Filotaikinaan kääritty feta	84
Kirsikkasmoothie	20	Charcuterie-laudat	88
Kahvismoothie	20	Baskilainen palanut juustokakku	92
Puurorieskat	22		
Viikonlopun aamiaisleivät	24	PELI-ILTA	94
		Tötterö-fajitakset	96
PUUTARHASSA	26	Gulassi	98
Thaisalaatti maapähkinäkastikkeella	28	Perunamuusivohvelit	100
Vihreä salaatti Via Carotan tapaan	30	Kikherne-snack	104
Kastikkeet	32	Espresso-fizz	106
Feta-orzopasta	38		
Flapjacks	40	TREFFEILLÄ	108
Limoncello spritz	42	Vuohenjuusto-rypälepiiraat	110
Kuohuvaa ja mehujäätä	44	Ranskalainen sipulikeitto	112
		Raakamakkarapasta	114
AINA KOTONA	46	Persialainen rakkauskakku	116
Salaatti lasipurkissa	48	Kattaukset	118
Katkarapu-kesäkurpitsapasta	50		
Maailman paras tortellinikeitto	52	PIKKUJOULU	120
Kana-shwarma	54	Antipastokuusi	122
Hummus	56	Juustokävyt	124
Guacamole	56	Paistettu camembertjuusto	
Tsatsiki	57	ja pestotähti	126
Sitkeät Amerikan-keksit	60	Nutella-kuusi	128
Vohvelitaikinassa pyöritellyt		Joulukoristeet	130
banaanit	62	Jouluinen piimäkakku	132
Kodin tuoksut	64	Glögidrinkki	134
		Kaakaokärry	136
LASTENKUTSUT	66		
Duploleivokset	68	Kiitokset	138
Synttärkakku	72		
Meloni-mansikka-mustikkavartaat	74		
Helpot mutta hauskat juustoleivät	76		



Lukijalle

SUHTAUTUMISENI kotona olemiseen on muuttunut vuosien saatossa. Nuorempana kotona oleilu ei kiinnostanut yhtään. Minulla oli aina kiire muualle, en vain pystynyt olemaan aloillani. Nykyään rakastan kotona olemista. En osaa vieläkään olla paikoillani vaan puuhastelen jatkuvasti: järjestelen kaappeja, sisustan, ahkeroin puutarhassa tai laitan ruokaa. Harmillista kyllä, siivoaminen ei kuitenkaan kuulu lempipuuhiini.

KOTONA OLEMISEN ihanuus kiteytyy niihin hetkiin, kun perhe ja ystävät ovat kokoontuneet yhteen, koti on siisti, valaistus kohdillaan ja

tarjolla on hyvää syötävää ja juotavaa. Mikään ei ole sen kotoisampaa. Lapsena ihailin Petteri Kaniini -kirjoja ja niiden kuvaamaa somaa lämminkenistä kotia. Kirjojen tunnelma saa minut edelleen hykertelemään, ja samaa tunnelmaa haen aina kotiini.

KÄSISSÄSI OLEVA kirja avaa ovet minun ja perheeni rakkaudella remontoituun kotiin ja siellä vietettäviin hetkiin: hitaisiin aamuihin, lastenkutsuihin, kesäpäiviin ja treffi-iltoihin. Reseptit ovat helppoja, ja toivon, että ne inspiroivat sinua kokeilemaan jotain uutta kanssani. Tervetuloa meille!



Rakkaudella
Anni





Hidas aamu

Hitaat aamut, onko parempaa! Ne ovat pikkulapsiarjessa toki harvinaista herkkua, mutta lasten kasvaessa niiden makuun taas pääsee.

Ihanneaamuni sisältää monta kuppia tummapaahtoista kahvia maidolla, smoothieta, leipää ja vohveleita tai pannukakkuja. Kun siihen lisätään vielä paljon aikaa ja sanomalehti, luksusaamuni resepti on valmis.



1 pannukakku

Dutch baby -pannukakku

Rakastan pannukakkuja kaikissa eri muodoissa – niin peruspannaria, ahvenanmaalaisia, amerikkalaisia kuin näitä Dutch babyjäkin. Dutch baby on kuohkea, rapea ja maistuu sekä suolaisena että makeana. Valurautapannuun tehtynä se on aamiaispöydän kaunotar.

SUOLAINEN DUTCH BABY

3 kananmunaa
1½ dl maitoa
½ tl suolaa
1½ dl vehnä jauhoja
2 rkl voisulaa

Tarjoiluun

Apetina Original -salaattijuustoa
kirsikkatomaatteja
lehtipersiljää tai basilikaa

MAKEA DUTCH BABY

3 kananmunaa
1½ dl maitoa
½ tl suolaa
1½ dl vehnä jauhoja
2 rkl voisulaa
1 dl sokeria

Tarjoiluun

lemoncurdia
vadelmia tai muita marjoja
(kermavaahtoa)
(tomusokeria)

Lisäksi molempiin

voita pannun voiteluun

1. Laita uuni kuumenemaan 225 astee-
seen. Vatkaa kananmunien rakenne
rikki kulhossa ja sekoita joukkoon maito
ja suola. Lisää vielä sokeri, jos teet
makean version. Lisää jauhot ja voisula
ja sekoita tasaiseksi.
2. Laita uuninkestävä pannu (halk. noin 20
cm) uuniin kuumenemaan. Kun uuni on
kuuma, nosta pannu uunista, laita voi-
nokare pannulle ja voitele pannu. Kaada
taikina pannulle ja paista uunissa
noin 15–20 minuuttia uunista riippuen.
Pannukakku on valmis, kun se on kohon-
nut ja ruskistunut kauniisti.
3. Tarjoile suolaisen pannarin kanssa
murennettua salaattijuustoa, pilkottuja
kirsikkatomaatteja ja yrttejä. Makean
kanssa sopivat esimerkiksi lemoncurd,
vadelmat, kermavaahto ja tomusokeri.



Kannen kuvat Niclas Mäkelä Kannen suunnittelu Laura Ylikahri



Kotona kokkaamisen ihanuudesta.

Annille koti on paras paikka. Siellä vietetään niin tavallista lapsiperhe-
arkea kuin monenlaisia juhlia. On kiireessä kokattuja arki-illallisia,
hitaita viikonloppuaamuja ja treffi-iltoja kynttilänvalossa. On kesäisiä
hetkiä puutarhassa, riehakkaita lastenkutsuja ja kemuja ystävien
kesken. Kotona-keittokirja tarjoilee Annin tämän hetken suosikkiohjeet
kaikkiin näihin tunnelmallisiin hetkiin.

	 9 789510 511725
www.wsoy.fi	68.2 ISBN 978-951-0-51172-5