
Leivonta 77

- Dallaspullat **79**
- Kauralastut **80**
- Suklaakeksit **83**
- Vadelmamoussekakku **84**
- Britakakku **87**
- Hanna-mummon lihakukko **88**
- Lihapiirakat **90**
- Po-pe-sämpylät eli juuressämpylät **93**
- Perunarieska **94**
- Spelttinäkkäri **97**
- Saaristolaisleipä **99**
- Kurosen sämpylät **100**

Muut ruoat 103

- Suklaapuuro **105**
- Perunavelli **106**
- Vihersmoothie **109**
- Hedelmäinen frozen yoghurt eli jogurttijäätelö **110**
- "Riisifrutti" **113**

Cocktailit 115

- Maailman paras vodkatonic "KT" **117**
- Limoncello spritz **118**
- Tom Collins **121**
- Espresso Martini **122**
- Summer kiss (mocktail) **125**
- Mangomuuli (mocktail) **126**

Kiitokset 128

Valokuvat Pasi Kuronen, paitsi s. 33 Sami Kuronen,
s. 18, 41-59, 71-72, 81-96 ja 104-112 sekä
kuvituskuvat Niclas Mäkelä ja s. 128 Vilma Norokorpi.

Tekstin- ja tiedonlouhinta kielletty.

© Tekijät ja Kustannusosakeyhtiö Otava 2025

ISBN 978-951-1-50555-6

OTAVA
KIRJAPAINO
Keuruu 2025



ALKUSANAT

Elämässä ja ruoassa on paljon yhtäläisyyksiä. Olemme molempien äärellä joka päivä. Arjessa meillä on taipumus toistaa tutuksi tulleita ja hyväksi havaittuja asioita, emmekä välttämättä osaa pysähtyä nauttimaan hetkestä niiden äärellä. Rutiinit ovat ihana asia. Ne tuovat arkeen turvaa ja helppoutta, mutta onnistuvat vain harvoin tarjoamaan yllätyksiä. Kun käsikirjoitus muuttuu, voi käänne viedä meidät tilanteisiin, joita muistelemme lämmöllä vielä vuosia myöhemmin.

Oli kyse sitten elämästä tai ruoanlaitosta, molemmissa on tärkeää pysyä uteliaana. Niin kauan kuin uudet tavat tehdä asioita kiinnostavat, meillä on mahdollisuus kehittyä. Usein juuri sellaisissa hetkissä avautuu ovia, joista emme olisi välttämättä edes tienneet, mikäli olisimme jämähtäneet paikoillemme.

Vuonna 2019 teimme Pasin kanssa ensimmäistä yhteistä ruokakirjaamme. Vaikka opus kulki minun nimelläni ja kuvallani kertoen minun tarinaani, oli *Elämäni reseptit* myös Pasille avaus ruokakirjojen maailmaan. Pasi ammattikokkina tarkasti reseptit ja toimi tärkeänä mentorina minun niitä kasaillessani. Kirjanjulkistus-

illallisella vedimme suuntaviivat jo seuraavaksi vuodeksi suunnitellulle *Junnut kokkaa* -kirjalle. Meidän kummankin tyttäret olivat siinä iässä, että kiinnostus kokkailuun oli heräämässä, ja halusimme tuoda helpotusta yltyvään kuumeeseen. Runsaasta ja ylistävästä palautteesta päätellen kirja toimi erinomaisena apuna ja motivaattorina myös lukuisissa muissa lapsiperheissä. Kahden ensimmäisen ruokakirjamme painokset myytiin nopeasti loppuun, joten jatkoa tarjottiin vuonna 2021 ilmestyneellä *Junnut leipoo* -kirjalla.

En olisi vuosituhanen alussa Pasin taiturimaisia kokkailuja vierestä seurattessani voinut kuvitellakaan olevanijoinain kauniina päivänä itsekkin ruokakirjailija. Kiinnostus ruoanlaittoa kohtaan sai kuitenkin kipinän yhteisessä illanvietossamme, ja testailin oppimaani jo seuraavalla viikolla kotona. Soittelin Pasille jälkeenpäin lukuisia kertoja ja kyselin, miten mikäkin vaihe kannattaa ja kuuluu tehdä.

Pikkuhiljaa taidot kehittyivät, ja nyt pidät kädessäsi jo meidän neljättä ruokakirjaamme! Tämä on yksi esimerkki siitä, kuinka voi päätyä erikoisiin paikkoihin,

kun vain antaa uteliaisuuden viedä kohti tuntematonta.

Olemme suunnattoman kiitollisia siitä, että aiemmat kirjamme ovat löytäneet tiensä tuhansiin koteihin ja saaneet niin pienet kuin isommatkin kotikokit haastamaan itseään uusiin makuelämyksiin, kokeilemaan ja tekemään.

Koska aiempien kirjojemme painokset on jo myyty loppuun, halusimme koota parhaat reseptimme vielä yksiin kansiin. Mukana ovat kaikki aiempien kirjojen suosikeiksi nousseet annokset, mutta toimme mukaan myös useita uusia, ennen julkaisemattomia reseptejä. Niidenkin toimivuus on testattu lukuisissa eri yhteyksissä, joten uskallamme suositella niitä ylpeydellä ja lämmöllä.

Toivottavasti Kurosten parhaat palat saavat sinutkin kokeilemaan, innostumaan ja inspiroitumaan. Moni meidän suosikeistamme voi jatkossa olla myös sinun suosikkisi. Eihän sitä koskaan tiedä :)

Bon appetit!



Vinkki:
porkkanat, tomaatit ja muut
kappaleittain käytettävät kasvikset
ovat aina keskikokoisia, jollei
ohjeessa muuta mainita.



ALKURUOAT





Tämä mielettömän maukas alkuruoka pärjää juhlavam-
massakin illallispöydässä. Keitto on hurmannut monet
ihmiset kokki kotiin -keikoilla. Tomaatti-fenkolisalsa
tuo mukavaa rakennetta ja lisäarvoa annokselle.

RAPUKEITTO JA TOMAATTI-FENKOLISALSA

1 keskikokoinen fenkoli
(käytä osa salsaan)
2 salottisipulia
1 porkkana
2 tomaattia
1 rkl öljyä
1 rkl tomaattipyreetä
4 dl vettä
2 dl valkoviiniä
”kourallinen” tillin varsia
2 rkl hummeri- tai
kalafondia
2 rkl valkoviinietikkaa
1 prk (170 g) ravunpyrstöjä, esim. Coop (käytä
puolet ravuista salsaan)
2 dl kuohukermaa
1 rkl maissitärkkelystä
2 rkl vettä
suolaa
mustapippuria

TOMAATTI- FENKOLISALSA

1 tomaatti
50 g fenkolin vaaleaa osaa
½ dl tuoretta tilliä
hienonnettuna

½ prk (85 g) ravunpyrstöjä
1 rkl oliiviöljyä
riipaus suolaa
mustapippuria

1. Aloita keitosta. Halkaise fenkoli ja ota siitä hieman sivuun salsaa varten. Pilko loppu fenkoli paloiksi. Kuori salottisipulit ja leikkaa lohkoiksi. Leikkaa porkkana siivuiksi ja paloitele tomaatit.
2. Laita öljy kattilaan ja ruskista pilkotut kasvikset kevyesti. Lisää joukkoon tomaattipyree ja paista hetki. Lisää vesi, valkoviini, tillinvarret, fondi, valkoviinietikka, puolet ravuista ja rapujen liemi. Keitä vartin verran.
3. Tee tomaatti-fenkolisalsa liemen kiehuessa. Halkaise tomaatti neljään osaan ja poista sisus. Leikkaa tomaatti ja fenkoli pieniksi kuutioiksi. Hienonna tilli ja ravut. Sekoita kaikki salsan aineet keskenään ja anna maustua sen aikaa, kun keitto valmistuu.
4. Siivilöi keitto toiseen kattilaan ja lisää kerma. Kiehauta. Tee maissitärkkelyksestä ja vedestä seos ja lisää keiton joukkoon koko ajan sekoittaen. Keitä pari kolme minuuttia, kunnes keitto hieman saostuu. Tarkista maku ja mausta mustapippurilla ja tarvittaessa suolalla.
5. Lusikoi lautasen keskelle salsaa ja kaada keitto sen ympärille. Koristele tillin oksalla.

GAZPACHO ELI KYLMÄ ESPANJALAINEN KASVISKEITTO

Tämä espanjalainen klassikkokeitto on todella helppo tehdä, Se toimii makunystyröiden herättäjänä ympäri vuoden. Keiton mausteisuutta voi säädellä valkosipulin ja etikan määrää muuttamalla. Viimeistele keitto laadukkaalla neitsytoliiviöljyllä.

2 keskikokoista tomaattia
1 keskikokoinen kurkku
1 pieni punainen paprika
1 pieni punasipuli
2 valkosipulin kynttä
1 rkl oliiviöljyä
1 rkl punaviinietikkaa
suolaa
mustapippuria

1. Leikkaa tomaatit neljään osaan. Halkaise kurkku ja kaavi sisus pois lusikalla. Leikkaa kurkku paloiksi.
2. Halkaise paprika, poista siemenet ja vaaleat sisukset ja leikkaa paloiksi.
3. Kuori punasipuli ja valkosipulin kynnet ja leikkaa lohkoiksi.
4. Yhdistä kaikki aineet tehosekoittimeen ja soseuta sileäksi. Tarkista maku.
5. Tarjoile tuoreen maalaisleivän kanssa.



NAUDANLIHATARTAR, KAPRISTA, PIPARJUURIMAJONEESIA JA RAPEAA PERUNAA

Tartar on varmasti yksi tunnetuimmista alkuruoista, ja sitä tarjoilevat hienoimmatkin ravintolat. Avain onnistumiseen on tuore liha, jossa ei ole kalvoja eikä ylimääräistä rasvaa. Perunalastut tuovat annokseen mukavaa rapeutta. Kokeile rohkeasti myös riistaa, kuten peuraa.

TARTAR

200 g naudan fileetä tai
sisäpaistia
2 tl dijonsinappia
1 salottisipuli
suolaa
mustapippuria

PIPARJUURI- MAJONEESI

1 dl laadukasta majoneesia, esim. Hellman's
2 tl tuoretta piparjuurta
hienoksi raastettuna tai
½ tl piparjuuritahnaa
tuubista
1 tl sitruunamehua

perunalastuja
kapriksia
versoja

1. Tee piparjuurimajoneesi sekoittamalla majoneesin aineet keskenään.
2. Poista lihasta kaikki kalvot ja rasvat. Leikkaa liha alle sentin kuutioiksi ja laita kulhoon. Hienonna salottisipuli. Lisää lihan joukkoon sinappi, sipuli ja mausteet. Sekoita hyvin ja anna maustua hetki.
3. Muotoile lihasta annokset lautaselle, lisää piparjuurimajoneesia lihan viereen tai raitoina päälle. Ripottele päälle kapriksia, lisää annokseen muutama perunalastu ja koristelet lopuksi versoilla.