

KEKRILAUTA

Kekrilaudan ajatuksena on yhteinen pöytä ja jakaminen. Laudalle tai pöydälle katetaan tarjoilukulhoissa laudan ”vieraat”. Isäntänä toimii ohukainen, jonka päälle kekrilaudan antimia laitetaan. Tarjoiluehdotuksesta voidaan muodostaa eri laajuisia kokonaisuuksia. Kekrilaudan on suunnitellut keittiömestari Heikki Ahopelto.

Kekrilaudan isäntä – ohukainen

Ohukainen valmistetaan mielellään speltistä ja paistetaan voissa. Lätyn päältä voidaan syödä kaikkia kekrin suolaisia herkkuja, ja se voidaan valmistaa hieman rapeampana kuin tavan lätty.

OHUKAINEN

3 dl täysmaitoa
2 dl spelttijauhoja tai tavallisia vehnä jauhoja
2 kpl kananmunia
50 g voita
1 rkl sokeria
1 tl vaniljasokeria
½ tl kardemummaa
riipaus suolaa

1. Sulata voi.
2. Mittaa maito kulhoon.
3. Vatkaa joukkoon jauhot.
4. Lisää munat yksitellen voimakkaasti vatkatun.
5. Sekoita joukkoon sulatettu voi, sokerit, kardemumma ja suola.
6. Anna taikinasta turvota viileässä puolisen tuntia.
7. Paista taikinasta ohukaisia. Käytä tarvittaessa vähän voita pannussa, etteivät letut tartu.

Kekrilaudan vieraat

1) Punajuuri

Uunissa kokonaisuutena paahdettuja punajuuria ja sinihomejuustoa. Vaihtoehtoisena juustona voidaan käyttää tuorejuustoa, jonka lisänä tuoreita yrttejä.

UUNISSA PAAHDETTU PUNAJUURI

1 kg mahdollisimman pieniä ja tasakokoisia, pestyjä, kokonaisia punajuuria kuorineen
1 kg karkeaa merisuolaa
2 rkl rypsiöljyä
tuoretta rosmariinia
kotimaista sinihomejuustoa

1. Laita uuni kuumentamaan 180 asteeseen.
2. Pese punajuuret.
3. Laita punajuuret sopivankokoiseen uuniastiaan ja kaada päälle karkea merisuola tasaisesti niin, että sitä on alla, päällä ja väleissä.
4. Laita punajuuret uuniin noin tunniksi, tai kunnes punajuuret ovat läpikypsiä. Kypsymiseen tarvittava aika riippuu punajuurteen koosta.

5. Hienonna rosmariini.
6. Kuori punajuuret kuumana ja pilko lohkoiksi.
6. Mausta tilkalla öljyä sekä hienonnetulla rosmariinilla.
7. Laita punajuuret tarjoilukulhoon ja murena päälle sinihomejuustoa.

2) Palsternakka

Palsternakkapyree syödään lätyllä omenahillokkeen tai makean sipulin kanssa.

PALSTERNAKKAPYREE

1 kg palsternakkaa
n. 3 dl kermamaitoa
suolaa
100 g voita

1. Kuori ja kuutioi palsternakka.
2. Keitä palsternakka suolavedessä kypsäksi, noin 10 – 15 min.
3. Kaada keitinvedestä noin 90 % pois. Kaada sitten joukkoon kermamaito ja kiehauta.
4. Laita kypsät palsternakat tehosekoittimeen ja kaada mukaan osa nesteestä sekä voi.
5. Soseuta tehosekoittimessa. Lisää nestettä niin, että saat tasaisen soseen.
6. Tarkista maku.

3) Omena

Omenahilloke sopii hyvin yhteen palsternakkapyreen kanssa.

OMENAHILLOKE

0,5 kg kotimaista omenaa
50 g sokeria
tuoreita yrttejä
tilkka vettä tai mehua
(kanelitanko)
(sitruunan kuorta raastettuna)

1. Kuori ja kuutioi omenat.
2. Paista omenoita kuumalla pannulla hetki ja lisää sokeri.
3. Vähennä lämpöä, lisää tilkka vettä ja hauduta omenoista sekoitellen juuri ja juuri kypsäksi.
4. Mausta halutessasi kanelitangolla ja sitruunan kuorella.
5. Lisää hienonnetut yrtit.

4) Kurkku

Pikainen mummon kurkku toimii lisäkkeenä sellaisenaan, mutta myös smetanan kanssa lätyllä omana ruokalajinaan.

MUMMON KURKKU / HÖLSKYKURKKU

1 kpl kurkku
1 rkl etikkaa
1 – 2 tl sokeria

riipaus suolaa
runsaasti tuoretta tilliä

1. Kuori kurkku ja siivuta ohuiksi siivuiksi.
2. Hienonna tilli.
3. Laita kurkku ja mausteet rasiaan, jossa on tiivis kansi. Sulje kansi.
4. Sekoita ravistamalla astiaa. Laita astia kylmään.
5. Sekoita välillä kääntämällä astia ylösalaisin.

5) Karitsakebakot

KARITSANJAUHELIIHAKEBAKOT

isoja puutikkuja liuotettuna vedessä
1 kg karitsanjauhelihaa
1 iso sipuli
2 kpl valkosipulin kynttä
1 rkl ruotetta timjamia hienonnettuna
2 tl suolaa
hienonnettua mustapippuria
2 kananmunaa
2 dl kermaa

1. Kuori ja pilko sipuli ja valkosipuli, hienonna timjami.
2. Laita liha ja mausteet kulhoon ja sekoita tasaiseksi. Halutessasi voit kuullottaa sipulit ensin pannulla tilkassa öljyä.
3. Lisää kerma ja kananmunat, sekoita taikina tasaiseksi.
4. Anna taikinan tekeytyä hetki kylmässä.
5. Muotoile sitten kosteilla käsillä taikina kebakon muotoisiksi tangoiksi.
6. Työnnä puutikku jokaiseen kebakoon niin, että se on mahdollisimman keskellä pituussuunnassa. (Tämän voit tehdä myös ruskistamisen jälkeen.)
7. Paista kebakkoja voissa neljältä sivulta, kunnes ne ovat kauniin värisiä.
8. Paista kebakkoja tarvittaessa uunissa 180 asteessa noin 5 – 10 minuuttia niiden paksuudesta riippuen.

Vinkki: Lisäkkeiksi kekrilaudalle käyvät myös smetana, makea tai hillottu punasipuli, tuorejuusto tai juoksutinjuusto.

Kekrilaudan jälkiruoat

1) Ohra

Herkullinen ohravaahto vaatii nopean jäähdytyksen.

OHRAVAAHTO

1 l maitoa
1 dl hienoja ohrajauhoja
1 tl suolaa
2 dl vaahtoutuvaa vaniljakastiketta
1 rkl sokeria
1 rkl vaniljasokeria

1. Kiehauta maito ja sekoita siihen jauhot, suola ja sokeri.
2. Jäähdytä seos kylmäksi esimerkiksi jääkaapissa.
3. Lisää vaahtoutuva vaniljakastike ja vatkaa kuohkeaksi.

OHRAPITSIT

250 g voita
2 dl sokeria
2 dl rusinoita
1 kpl kananmunia
6 dl ohrahiutaleita
2 rkl ohrajauhoja
1 tl leivinjauhetta
½ dl appelsiinimehua

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Vaahdota voi ja sokeri.
3. Lisää muna, sen jälkeen keskenään sekoitetut kuivat aineet ja viimeksi mehu.
4. Nosta taikinasta nokareita pellille leivinpaperin päälle. Jätä ympärille tilaa, sillä pikkuleivät leviävät paistuessaan.
5. Paista 200 asteessa 6-8 minuuttia.

Vinkki: Ohraherkkujen kanssa maistuu puutarhamarjahillo.

2) Mustikka

Metsien satoa kekrin jälkiruokapöytään. Tarjoillaan halutessa jäätelön tai kermavaahdon kera.

MUSTIKKAPIIRAKKA

250 g huoneenlämpöistä voita
2,5 dl sokeria
3 pientä kananmunaa
5 dl vehnä jauhoja
4 tl leivinjauhetta
2 tl vaniljasokeria

Täyte:

n. 0,5 l mustikkaa
2 dl kermaviiliä
1 dl sokeria
2 kpl kananmunaa

1. Laita uuni lämpenemään 185 asteeseen.
2. Valmista ensin pohjataikina. Vaahdota voi ja sokeri.
3. Lisää kananmunat yksitellen, vatkatun välillä.
4. Yhdistä keskenään kuivat aineet erillisessä kulhossa. Lisää ne huolellisesti sekoittaen taikinan joukkoon.
5. Levitä pohjataikina uunipellille.
6. Valmista täyte yhdistämällä kermaviili, sokeri ja kananmuna tasaiseksi seokseksi.

7. Ripottele mustikat pohjataikinän päälle ja levitä kermaviilitäyte päälle tasaisesti.
8. Paista uunissa noin 35 – 40 min tai kunnes piirakka on kypsä.