

Juustoiset pistaasikeksit

Taikinan voi tehdä valmiiksi jo edellispäivänä, mutta valmiit keksit ovat parhaimmillaan saman päivän aikana paistettuina. Näitä voi tehdä myös suolapähkinöistä. Voit oikaista tekemällä taikinan pakastealtaan piirakkataikinasta.

n. 30 kappaletta

Taikina:

3 dl vehnä jauhoja
¼ tl suolaa
125 g voita tai margariinia
½ dl vettä

1 dl pistaasipähkinärouhetta
2 dl mustaleimaemmental-raastetta
1 muna



Sekoita vehnä jauhot ja suola kulhossa ja paloittele margariini joukkoon. Nypi sekaisin. Lisää vesi ja sekoita nopeasti tasaiseksi. Kääri taikina kelmuun ja anna kovettua jääkaapissa vähintään tunnin ajan.

Irrota pistaasipähkinöistä kuoret ja rouhi pähkinät monitoimikoneella hienoksi. Yhdistä juustoraasteen kanssa.

Kauli taikina jauhotetulla pöydällä ohueksi levyksi. Voitele munalla ja levitä päälle pähkinä-juustoseos. Leikkaa taikinapyörällä paloiksi.

Paista 200 asteessa n. 8 minuuttia.

Skordalia

kahvikupillinen manteleita
yksi kokonainen valkosipuli, vähintään
kupillinen keitettyä perunaa
3 rkl perunoiden keitinettä
1 tl suolaa
hyppysellinen sokeria
3/4 kahvikuppia punaviinietikkaa
kahvikupillinen oliiviöljyä

1 kahvikupillinen = noin 1½ dl



Murskaa kuoritut valkosipulin kynnet ja mantelit tehosekoittajassa tms. hienoksi massaksi. Lisää keitetty peruna ja hienonna myös se. Lisää lämmin vesi ja sekoita koko ajan. Lisää sekaan suola ja sokeri. Lisää lopuksi etikka ja oliiviöljy vuorotellen vähän kerrallaan, ohuena nauhana ja sekoita koko ajan.

Sopii loistavasti paistetun tai grillatun kalan kanssa sekä lihan kanssa. Voit tehdä skordaliaa ison annoksen kerralla sillä se säilyy hyvin jääkaapissa useita viikkoja kun lisää pinnalle oliiviöljykerroksen aina kun laitat sen sinne säilöön.

Santorinin särä

2 kg kasleria
1 pussi kuivattuja luumuja
1 tuubi sinappia
noin pullollinen halpaa punkkua



Leikkaa kasleri suunnilleen tulitikkurAsian kokoisiksi palasiksi ja laita uunivuokaan. Hiero sinappi lihapaloihin ja sekoita luumut joukkoon. Lorauta noin pari desiä punaviiniä lihojen päälle (lihat peittyvät) ja laita vuoka 225 asteiseen uuniin noin puoleksi tunniksi. Laske uunin lämpötila 150 asteeseen ja anna särän muhia uunissa vähintään kolme tuntia lisäten viiniä tarpeen mukaan. Huolehdi, ettei liha pääse kuivumaan. Jos on tarvetta, voit lisätä suolaa ja mustapippuria, mutta ne eivät ole välttämättömiä.

Nautitaan riisin ja tuhdin punkun kanssa.