



*Iltalukion
iltapalat*



Iltalukion iltapalat – monikulttuurinen keittokirja

Tämän teoksen tekstin ja kuvien jäljentäminen ilman lupaa painamalla, monistamalla, skannaamalla tai muilla tavoin kielletään tekijänoikeuslain 404/1961 ja siihen myöhemmin tehtyjen lakimuutosten nojalla.

Tekijät

Hannele Palomaa (toim.)
Marja Erkkilä
Irina Kollo
Anneli Kortelainen
Sami Peltonen
Anne Soininen-Saari
Erja Vihervaara
Annikki Vähämaa

Taitto ja viimeistely

Sami Peltonen

Yhteystiedot

Turun iltalukio
Eskelinkatu 4
20100 TURKU
p. (02) 2629 882
iltalukio@turku.fi
www.turuniltalukio.fi

1. painos toukokuu 2011

Painopaikka

Turun kaupungin painatuspalvelukeskus
Turku 2011

Hyvä ystävä,

Turun iltalukio on varsin monikulttuurinen työyhteisö. Koulussamme opiskelee ja työskentelee noin 520 henkilöä, jonka äidinkieli on muu kuin suomi. Eri äidinkieliä on yhteensä 55. Perinteisten aikuisille suunnattujen lukio- ja peruskouluopintojen lisäksi Turun iltalukio vastaa Turun lukioiden suomi toisena kielenä -opetuksesta, järjestää maahanmuuttajille suunnattuja peruskoulu- ja kieliopin-toja sekä erilaisia suomalaiseen koulujärjestelmään valmistavia ja johdattavia opintoja eritasoisille oppijoille.

Suomen Turku valittiin vuoden 2011 Euroopan kulttuuripääkaupungiksi. Kulttuuria on kaikkialla kaupungissamme. Se ilmenee monessa muodossa. Kulttuuri tarjoaa elämyksiä kaikille aisteille ja parhaimmillaan se jopa nostattaa veden kielelle. Olemme varmasti kaikki yhtä mieltä siitä, että maittava ruoka on yksi miellyttävimmistä kulttuurin ilmenemismuodoista. Kunkin maan omaan ruoka-kulttuuriin perehtyminen tarjoaa mahdollisuuden lisätä keskinäistä yhteisym-märrystä, yhteenkuuluvuutta ja suvaitsevaisuutta. Pidämmehän itse kukin her-kullisesta ruoasta. Niinpä haluammekin kutsua Sinut makumatkalle kanssam-me.

Tämä kirjanen ei olisi syntynyt ilman opettajien ja opiskelijoiden tiivistä yhteis-työtä. Haluamme lausua lämpimän kiitoksemme kaikille, jotka ovat antaneet ar-vokkaan työpanoksensa ja maistuvia reseptejä käyttöömme. Olemme varmoja, että jokainen löytää laajasta kattauksestamme oman suosikkinsa.

Pöytä on nyt katettu. Käykäämme siihen!

Erja Vihervaara
rehtori

Sami Peltonen
apulaisrehtori

Afternoon tea

Scones (skonssit)



6 kpl

4 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl suolaa
50 g voita tai margariinia
1 ½ dl kuohukermaa
(100 g juustoraastetta)
hieman kermaa voiteluun

Tarjoiluun

2 dl kuohukermaa
voita
(mansikka)hilloa tai marmeladia

Vaihtoehto

Voit myös lisätä taikinaan ½ dl korinteja tai rusinoita.

Nypi kuivat aineet ja huoneenlämpöinen voi ryynimäiseksi seokseksi. Lisää kerma ja sekoita tasaiseksi. (Jos haluat juustonmakuiset skonssit, voit tässä vaiheessa lisätä taikinaan 100 g juustoraastetta.)

Taputtele taikinasta parin sentin levy ja paina siitä muotilla, esim. lasilla, pyöreitä kappaleita. Siirrä pyörylät leivinpaperilla päällystetylle pellille ja voitele ne kermalla. Paista 225-asteisessa uunissa n. 10 min.

Tarjoile vastapaistettuina voin, kermavaahdon ja marmeladin tai hillon kera, sekä keitä juotavaksi hyvää teetä. Skonssit kannattaa nauttia lämpiminä, sillä jäähtyneinä ne eivät enää maistu yhtä hyviltä.

Afternoon tea

Finger Sandwiches



Kurkkusandwich

4 ohutta viipaletta paahtoleipää (tai aitoa englantilaistyyppistä sandwich-leipää)
tuorejuustoa
ohuita kurkkuviipaleita
riipaus suolaa ja pippuria

Laita kurkkuviipaleet pieneen kulhoon, suolaa ja pippuroi ne. Anna kostua hetken.

Voit halutessasi voidella leivät. Levitä sitten tuorejuustoa viipaleille. Lado kurkkuviipaleet kahdelle leivälle ja paina toiset kaksi kanneksi. Poista viipaleiden kuorireunat ja leikkaa leivät kahdeksi kolmioksi.

Lohisandwich

4 ohutta viipaletta paahtoleipää
2 viipaletta kylmäsavulohta
1 rkl majoneesia
voita
sitruunamehua
mustapippuria
voileipäkrassia

Voitele viipaleet ja peitä puolet niistä lohella ja majoneesilla ja toiset viipaleet silputulla krassilla. Mausta, paina yhteen ja leikkaa kolmioiksi.

Voit säilyttää leivät kostean liinan alla tarjoiluun asti, jotta ne eivät pääse kuivahtamaan.

Muita sopivia täytteitä

Sinihomejuustoa, päärynäviipaleita ja rouhittuja saksanpähkinöitä.
Paahtopaistia, sinappia, majoneesia ja keitettyä munaa.
Tonnikalatahnaa ja salaatinlehtiä.

Cottage Pie



Tämä resepti edustaa hyvää englantilaista arkiruokaa, jota tarjoillaan paljon myös pubeissa. Toinen versio tästä samasta paistoksesta on Shepherd's Pie, jossa nautaan jauhelihan sijasta on käytetty lammasta.

4 annosta

400 g jauhelihaa
3 porkkanaa
2 sipulia silputtuna
100 g herkkusieniä
tölkki tomaattimurskaa
margariinia
riipaus suolaa
currya, kanelia, muskottia
½ l perunasosetta + persiljasilppua
100 g raastettua cheddar-juustoa

Paloittele porkkanat. Ruskista jauheliha, silputut sipulit, porkkanat ja sienet margariinissa. Lisää tomaattimurska. Mausta seos ja hauduta hetki.

Kaada uunivuokaan, peitä perunasoseella ja ripottele juusto päälle. Paista 200 asteessa n. 20-25 min tai kunnes sosekansi on kauniin ruskea.

Vinkki: jos haluat lisämakua, kokeile laittaa pinnalle vuohenjuustoviipaleita cheddarin tilalle.

Pissaladière eli sipuli-anjovispiirakka



Mainio eteläranskalainen versio tutusta pizzasta on **pissaladière**, jonka täyte koostuu sipuleista, anjoviksesta ja yrteistä.

Pohja

2 dl vettä
½ palaa hiivaa
1 rkl sokeria
1 tl suolaa
3 rkl öljyä
n. 5 dl jauhoja

Täyte

1 kg sipuleita
3 valkosipulinkynttä
1 dl (oliivi)öljyä
2 tl ruokosokeria
hieman suolaa
mustapippuria
1 tl timjamia (kuivattua)
1 laakerinlehti
n. 20 mustaa oliivia
n. 16 anjovisfilettä

Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää sokeri, suola ja öljy. Sekoita jauhot nesteeseen niin, että taikinasta tulee kimmoisaa. Anna kohota liinan alla.

Kuori ja leikkaa sipulit ohuiksi renkaiksi ja hienonna valkosipulit. Kuumenna öljy pannulla ja hauduta sipulit pehmeiksi, mutta ole varovainen, etteivät ne pääse ruskistumaan. Murenna sipuleiden joukkoon laakerinlehti, lisää ruokosokeri, timjami ja mustapippuri sekä suola. Anna täyteen jäähtyä hieman.

Kauli pohjataikina leivinpaperin päälle levyksi ja peitä se sipuleilla. Asettele päälle anjovisfileet ja oliivit. Paista 225 asteessa 15-20 minuuttia. Valmiin piirakan päälle voit vielä pirskotella oliiviöljyä ja ripotella tuoretta timjamia.

Ranskalainen juustotorttu



Pohja

150 g voita tai margariinia
3 dl vehnä jauhoja
1 rkl vettä tai kermaa

Täyte I

150 g kinkkukuutioita
paprikakuutioita
persiljaa
2 dl juustoraastetta
3 munaa
3 dl maitoa tai kermaa
suolaa, valkopippuria

Täyte II

katkarapuja
tillää

Nypi pehmeä rasva ja jauhot. Lisää vesi tai kerma.

Painele taikina voidellun piirakkavuoan reunoille ja pohjalle.

Levitä pohjalle kinkku, paprika, persilja ja juustoraaste.

Yhdistä munat ja maito tai kerma, lisää mausteet ja kaada vuokaan.

Paista 200 asteessa n. 30-40 min. Peitä leivinpaperilla paistamisen loppupuolella, jos pinta tummuu liikaa.

Lämpimät mozzarellaleivät

Tomaatti- ja basilikasalsalla



Kahdelle henkilölle

1 suuri tomaatti
1/2 punasipulia tai 1 salottisipuli
1/2 ruukkua basilikaa
2 rkl oliiviöljyä
1 rkl balsamiviinietikkaa
suolaa
mustapippuria
6 viipaleta patonkia
1/2 nippua rucolasalaattia
100 g mozzarellajuustoa
voita



Valmistus

Kuori tomaatit. Kun kastat ne ensin nopeasti kuumassa vedessä, kuoriminen sujuu mukavammin. Poista siemenet ja leikkaa pieniksi kuutioiksi. Silppua sipuli ja suikaloi basilika.

Sekoita kaikki ainekset yhteen öljyn ja viinietikan kanssa. Mausta suolalla ja vastajauhetulla mustapippurilla. Jätä hetkeksi vetäytymään.

Sulata voi paistinpannussa ja paista leipäviipaleet voissa kullankeltaiseksi. Nosta ne valumaan talouspaperille.

Viipaloi juusto ja laita viipaleet leipäpaloille. Kuumenna uunin grilli tai ylälämpö ja lämmitä juustoleipiä muutama minuutti.

Asettele leivät rucolasalaattipedille ja laita tomaattisalsaa kummankin lautasen keskelle.

Muutama tippa öljyä ja viinietikkaa salaatinlehdille ja pyöräytys pippurimyllystä - ja **BUON APPETITO!**



Bruschetta on paahdettua leipää, joka on tavallisesti kostutettu oliiviöljyllä ja maustettu valkosipulilla. Keski-Italiasta kotoisin oleva rapeakuorinen ja pehmyt leipä sopii mainiosti alkuruoaksi tai vaikkapa kylmän tomaattikeiton seuralaiseksi. Bruschettaa voi muunnella monin tavoin ja sen voi tehdä myös patongista. Tarjolla on maku-matka etelän lämpöön!

Bruschettopatonki **2–4 henkilölle**

- vehnä- tai valkosipulipatonki (rapeakuorista ja sisältä pehmeää)
- 100–150 g mozzarella-juustoa
- 100 g parmankinkkua (mielellään hyvin kypsennettyä)
- aurinkokuivatua tomaattia
- vihreää pestoa
- tuoretta basilikaa

- Leikkaa patonki seurueen nälän asteen mukaan kahteen tai useampaan osaan ja halkaise osat.
- Levitä leivälle runsaasti vihreää pestoa. Jos haluat vielä mehukkaamman annoksen, voit lorauttaa leivälle myös tilkkasen oliiviöljyä.
- Lisää siivutettua mozzarellaa, revittyä kinkkua, aurinkokuivatua tomaattia ja tuoretta basilikaa.
- Nauti sellaisenaan tai kylmän keiton kanssa.

Viinisuositus

- Puolikuiva valkoviini Raimat Blanco Fresco (raikas, eloisa, kukkainen, yrttimäinen)
- Keskitäyteläinen punaviini Tre Rose Rosso di Montepulciano (notkea, kirsikkainen, karpaloinen, nahkainen, mausteinen)

Lähi-idän

Baba ganouch-dippi



Kahdelle henkilölle

1 munakoiso
1 punainen paprika silputtuna
1 tl tahinia eli seesamitahnaa
oliiviöljyä
suolaa
pippuria



Valmistus

Kuumenna uuni 175-asteiseksi.

Pistele munakoisoa haarukalla ja pane se uuniin. Kypsennä noin 30 minuuttia.

Halkaise munakoiso ja koverra sisus pois.

Sekoita sisus yhdessä seesamitahnan ja hyvän oliiviöljyn kanssa soseeksi tehosekoittimella.

Mausta suolalla ja pippurilla. Ripottele pinnalle silputtu paprika.

Tarjoa dippikastikkeena kurkku- ja porkkanatankojen kera.

Jos herkun äärellä on monta herkusuuta, dipin voi laittaa jokaiselle omaan kulhoon.

Lohirulla



Taikina

3 dl vettä
75-100 g voita tai margariinia
2 dl vehnä jauhoja
3 munaa

Täyte

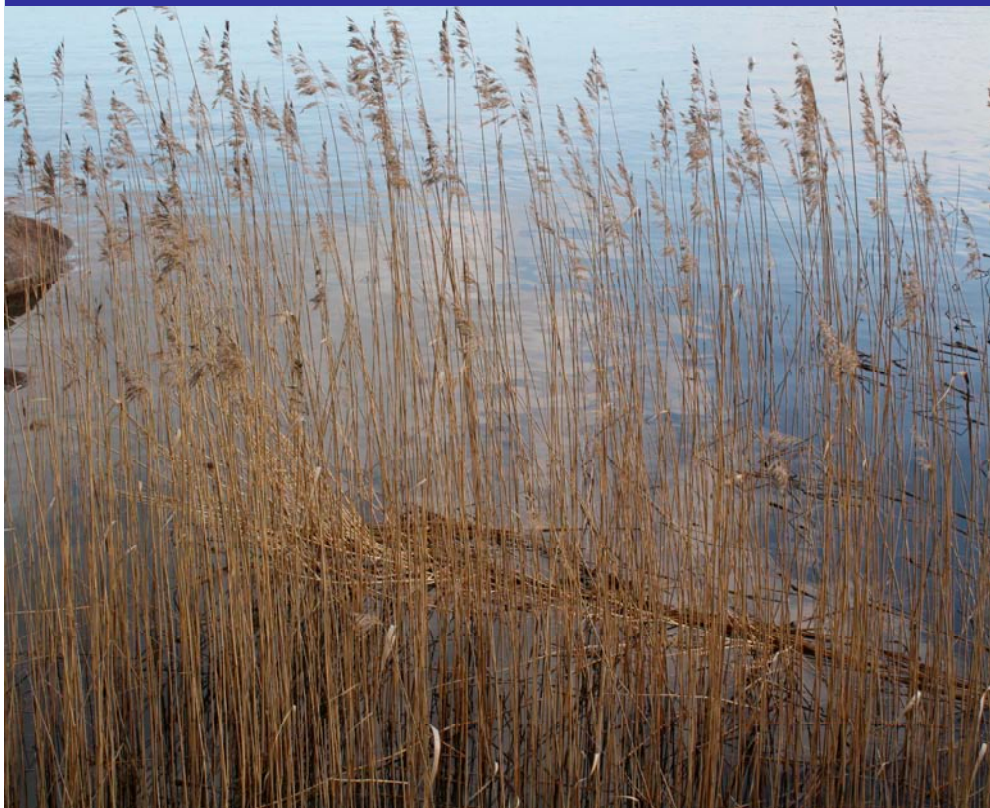
150 g kylmäsavulohta tai graavi-
lohta
2 dl kermaa
tilliä
mustapippuria tai valkopippuria

Kiehauta rasva ja vesi kattilassa. Lisää jauhot ja keitä voimakkaasti sekoittaen, kunnes taikina irtoaa kattilan reunoista ja pohjasta.

Nosta kattila jäähtymään hetkeksi ja sekoita taikinaan munat yksitellen voimakkaasti vatkatun. Levitä taikina leivinpaperin päälle uunipellille ja paista n. 20 min uunin alaosassa.

Kumoa valmis levy alassuun toiselle leivinpaperille. Leikkaa lohi suikaleiksi. Vatkaa kerma vaahdoksi ja sekoita lohisuikaleet ja mausteet vaahtoon. Levitä täyte pohjalevylle ja kääri rullalle.

Saariston tuulihatut



Ainekset

150 g kylmäsavulohta tai
kylmäsavuporoa
70 g ranskankermaa
1 dl kuohukermaa vatkattuna
runsasti tilliä
tilkka sitruunamehua
mustapippuria
vähän sokeria

Valmistus

Sekoita kaikki ainekset
keskenään.

Leikkaa saaristolaislim-
pusta kolmionmuotoisia
paloja ja levitä seosta
niiden päälle.

Koristele tillillä.

Virolainen kiluvõileib



Yhdelle

1 keitetty muna
3 kilohailin filettä
tillia
viher- tai punasipulia
ruisleivän siivu
levitettä

Valmistus

Voitele leipä.

Laita kilohailit (viroksi kilut) leivän päälle.

Siivuta muna. Laita munasiivut kilohailien päälle ja koristele vihersipulilla tai punasipulilla ja tillillä.

Tarjoa makeahkon kermakahvin kera.

HEAD ISU!

Silliä turkin alla



Turkin alla oleva silli on perinteinen venäläinen juhlasalaatti.

Ainekset

300 g sillifileetä

300 g perunaa

300 g punajuurta

150 g sipulia

300 g porkkanaa

majoneesia

Valmistus

Keitä ensin punajuuret, porkkanat ja perunat. Keitä punajuuret eri kattilassa.

Kuori ja raasta punajuuret, perunat, porkkanat ja sipulit. Laita perunat lautaselle, lisää sitten majoneesia perunoiden päälle.

Leikkaa sillifileet ja lisää ne perunoiden päälle. Lisää taas majoneesia.

Laita sitten sipulit ja asettele porkkanaraaste sipulien päälle.

Lisää majoneesia. Laita punajuuret ja koristele majoneesilla.

Odota puoli tuntia ja tarjoile.

Frijoles negros guatemalticos - mustapapupata



Ainekset

450 g mustapapuja

1 l vettä

6 valkosipulin kynttä

2 sipulia halkaistuna

2 rkl oliiviöljyä

2 tl suolaa

3 rkl hienonnettua sipulia

3 tl kuminaa

Valmistus

Huuhtelee pavut ja liota kylmässä vedessä yön yli. Kaada liotusvesi pois. Lisää 1 litra uutta vettä ja öljyä. Keitä 4-6 tuntia. Poista välillä vaahtoa. Paine kattilassa keittoaika on 40-45 minuuttia.

Laita kattilaan sipulia, valkosipulia ja kuminaa. Lisää vettä ja anna kiehua, kunnes pavut ovat pehmeitä. Lisää tarvittaessa vettä. Kun pavut ovat pehmeitä, lisää suolaa.

Kuullota paistinpannulla hienonnettu sipuli ja kaada papujen joukkoon. Keitä vielä 10 minuuttia. Tarjoillaan parmesaanijuuston, ranskankerman tai smetanankanssa.

Jos haluat valmistaa ateriasta juhlavamman, lisää papujen joukkoon 230 g porsaankyljystä ja 230 g naudan fileetä. Nämä paistetaan ja lisätään vielä yksi pieni purkki tomaattisostetta, pippuria, oreganoa, timjamia ja hieman chilijauhetta.

Tarjoile lämpimänä esim. maissitortillojen ja avokadon kanssa.

Pippurirannikon kanasoppa



Ainekset

1 kokonainen broileri (noin 1,5 kg)

3 l vettä

suolaa

kokonaisia punapippureita, esim.
Bird eye chili (5-8 melko väkevää,
10 -15 väkevää)

väh. 200 g tomaattipyreetä

150 g ohutta spagettia

Valmistus

Laita broileri veteen kiehumään. Kuori mahdollinen vaahto ennen kuin lisäät suolan ja murennetut pippurit.

Kun broileri on kypsä, nosta se pois, siivilöi liemi ja lisää siihen pätkitty spagetti sekä tomaattipyree. Keitä, kunnes spagetti on kypsää.

Perkaa broileri, paloitelee se sopiviksi paloiksi ja lisää soppaan loppuvaiheessa.

Soppa nautitaan kylmän valkoviinin ja tumman näkkileivän (esim. Ylhäisten leipä) kera ja mikäli mahdollista meren ja avotulen ääressä auringonlaskun hämärässä.

Prosciutto e melone

Kinkkua ja melonia



Neljälle henkilölle

1 meloni
parmankinkkua
(Prosciutto di Parma)

Valmistus

Puolita kokonainen meloni. Leikkaa puoliskot vielä lohkoiksi.

Leikkaa melonin kuori irti, mutta jätä meloni kuoren päälle.

Laita 1-2 siivua parmankinkkua meloni-lohkojen päälle.

Tortilla española

Espanjalainen perunamunakas



Kahdelle henkilölle

350 g perunoita
4 kananmunaa
1 pieni sipuli
suolaa
oliiviöljyä

Valmistus

Kuori, pese ja pilko perunat ohuiksi viipaleiksi. Kuori ja silppua sipuli.

Kuumenna paistinpannalla runsaasti oliiviöljyä ja paista perunat ja sipuli miedolla lämmöllä. Kun ne ovat hieman ruskistuneet, ota ne pois paistinpannulta.

Vatkaa kananmunat lautasella ja sekoita niiden joukkoon perunat, sipuli ja hieman suolaa. Lisää ne öljyllä voideltuun paistinpannuun.

Paista kunnes munakas alkaa kypsyä toiselta puolelta. Käännä sitten munakas ympäri lautasen avulla ja anna kypsyä toiselta puolelta.

Tarjoa kuumana tai kylmänä.

Insalata di riso

Italialainen riisisalaatti



Kuudelle henkilölle

3 dl pitkäjyväistä tai basmatiriisiä
1 prk tonnikalaa öljyssä
1 prk pieniä herneitä
1 prk kivettömiä oliiveja
1 prk latva-artisokkaa öljyssä
3 keitettyä kananmunaa
250 g broilerisuikaleita
yhden sitruunan mehu
kirsikkatomaatteja
1 rkl oliiviöljyä
suolaa
currya
sitruunapippuria

Valmistus

Keitä riisi ohjeen mukaan. Kun riisi on *al dente*, valuta ylimääräinen vesi pois siivilän avulla.

Keitä herneet miedolla lämmöllä runsaassa vedessä.

Paista broilerisuikaleet kypsiksi. Mausta halutessasi currylla ja sitruunapippurilla.

Kaada riisi kulhoon ja sekoita joukkoon herneet, tonnikala, kananmunat, viipaloidut latva-artisokat, oliivit ja broilerifileet.

Lisää sitruunamehu. Mausta oliiviöljyllä ja suolalla. Koristele kirsikkatomaateilla.

Kevyempää

Kreikkalainen salaatti



Ainekset

jäävuori- tai rapeasalaattia
1 sipuli
fetajuustoa
oliiveja
kurkkua
kirsikkatomaatteja
oliiviöljyä
sitruunamehua

Valmistus

Paloittele salaatti. Viipaloi sipuli ohuiksi renkaiksi.

Lisää kurkku, fetajuusto, oliivit ja kirsikkatomaatit.

Mausta oliiviöljyllä ja sitruunamehulla.

Suolakeksejä ja avokadoa



20 suolakeksiä

1 kypsä avokado

10 kirsikkatomaattia

2 rkl sitruunamehua

suolaa

Kuori avokado ja poista siemenet.

Leikkaa hedelmäliha pieniksi paloiksi ja laita tehosekoittimeen. Lisää sitruunamehua ja hieman suolaa.

Hienonna massa. Massan voi hienontaa myös haarukalla.

Halkaise kirsikkatomaatit.

Asettele hienonnettu avokado keksien päälle lusikalla tai pursottimella. Asettele päälle tomaatit.



1 kg perunoita (keitettyinä)
1/2 rkl suolaa
2 rkl sokeria
1/3 tl pippuria
1 iso sipuli
400 g (savu)kinkkua
viinietikkaa maun mukaan
kermaa



Kuoritut keitetyt perunat paloitellaan ja sekoitetaan kermaan. Lisätään mausteet ja paloitettu sipuli ja kinkku. Lisätään tarvittaessa kermaa. Koristellaan ruohosipulilla.

Juomaksi olutta.

Vinkki: Salaatti on hyvää Bratwurst -makkaran kera, mutta silloin salaattista kannattaa jättää pois kinkku.

Jos haluaa salaattiin voimakkaamman maun, voi käyttää kerman ohella majoneesia.

Kanadalainen salaatti



Ainekset

400 g broccolia eli parsakaalia
1 keskikokoinen sipuli
150 g pekonia

Kastike

1,5 dl kevytmajoneesia
1,5 rkl sokeria
1,5 tl viinietikkaa
koristeeksi cashew-pähkinöitä



Valmistus

Leikkaa parsakaalin kukinnot pieniksi. Jätä varret käyttämättä.

Leikkaa sipuli pieniksi paloiksi.

Paloittele pekoni ja paista rapeaksi. Anna hieman jäähtyä.

Sekoita ainekset keskenään.

Valmista kastike ja sekoita kevyesti salaatin joukkoon tai tarjoa erikseen.

Koristele pähkinöillä.

Juomasuositus

Maistuu erinomaiselta punaviinin kanssa.

Marjakiisseli tuo lapsuuden kesän kielelle...



Kesä maistuu makealta, mansikoilta, mustikoilta, raparperilta, karviaisilta, kermavaahdolta, jäätelöltä ... Ainakin nämä maut ovat päällimmäisinä mieles-
säni lapsuuden kesistä. Makean marja-
kiisselin voi valmistaa myös talven pak-
kasilla ja loppusyksyn rospuuttosäillä
helpottamaan kesän kaipuuta. Aurinkoi-
set kesäpäivät ja lämpimät kesäyöt muis-
tuvat mieleen kesäistä herkkua nautties-
sa.

6 annosta

6 dl vettä

n. 400-500 g marjoja (mansikoita, musti-
koita, viinimarjoja, karviaisia tai rapar-
peria)

0,5-1 dl sokeria maun mukaan

Suurus

2 dl vettä

4 rkl perunajauhoja (happamille marjoil-
le, kuten raparperille, tarvitaan hieman
enemmän perunajauhoja)

Kermavaahto

2 dl kermaa

1 dl sokeria

1-2 rkl vanilliinisokeria

Valmistus

Kuumenna vesi kiehuvaaksi. Lisää jäiset
marjat ja sokeri. Keitä 5-10 minuuttia.
Mansikoille ja mustikoille riittää vähem-
pi aika kuin viinimarjoille, raparperille ja
karviaisille. Metsämansikat eivät oikein
sovellu keitettäväksi.

Sekoita keskenään vesi ja perunajauhot.
Siirrä kattila pois levyttä. Kaada suurus
ohuena nauhana kattilaan koko ajan se-
koittaen.

Nosta kattila takaisin kuumalle levyille ja
kiehauta kiisseli reippaasti.

Kaada kiisseli jäähtymään tarjoilukul-
hoon. Koristele halutessasi kermavaah-
dolla. Voit ripotella päälle marjoja. Huo-
maa, että kesällä koristeluun voi myös
käyttää kauniita myrkyttömiä kukkia,
kuten orvokkeja.

Juomasuositus

Jälkiruokaviini Torres Floralis (Rypäle:
Moscatel oro. Luonnehdinta: makea,
kypsää marjaa ja hivenen sitruksinen)

Reseptit

1.	Scones (skonssit)	4
2.	Finger Sandwiches	5
3.	Cottage Pie	6
4.	Pissaladière eli sipuli-anjovispiirakka	7
5.	Ranskalainen juustotorttu	8
6.	Lämpimät mozzarellaleivät tomaatti- ja basilikasalsalla	9
7.	Mozzarellabruschetta	10
8.	Lähi-idän Baba ganouch -dippi	11
9.	Lohirulla	12
10.	Saariston tuulihatut	13
11.	Virolainen kiluvöileib	14
12.	Silliä turkin alla	15
13.	Frijoles negros guatemalticos – mustapapupata	16
14.	Pippurirannikon kanasoppa	17
15.	Prosciutto e melone – kinkkua ja melonia	18
16.	Tortilla española – espanjalainen perunamunakas	19
17.	Insalata di riso – italialainen riisisalaatti	20
18.	Kreikkalainen salaatti	21
19.	Suolakeksejä ja avokadoa	22
20.	Elfriedes Kartoffelsalat – saksalainen perunasalaatti	23
21.	Kanadalainen salaatti	24
22.	Kesäinen marjakiisseli	25

Oma suosikkireseptini

