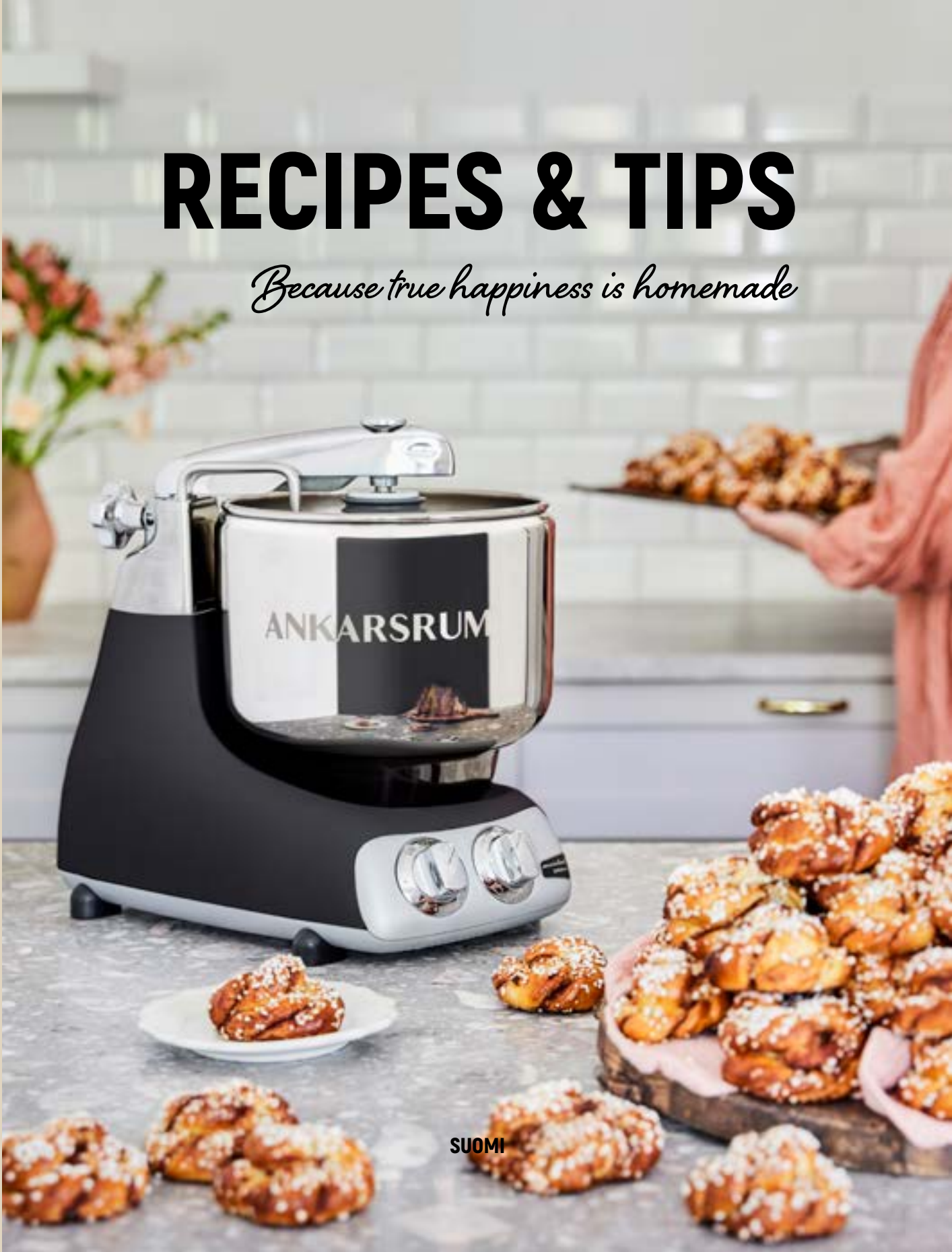
RECIPES & TIPS

Because true happiness is homemade



SUOMI

ANKARSRUM®



SWEDISH QUALITY
SINCE 1940.

H O M E. M A D E.

How is it that mum's or dad's food always
tastes better? A question that is hard to answer,
but one thing is sure: the answer has less to do with
the actual recipe than you would think,
and more to do with memories.

At Ankarsrum we believe that food made at home tastes better.
And that the tools we use should be durable, hardworking and of
the utmost premium quality. It's as simple as that.

There is pride to be found in making something
from the ground up and serving it to your friends and family.
It's what makes a home. What helps shape new memories.
Just like your parents' cooking helped shape yours.

Ankarsrum Assistent Original.

Home. Made.

Home Made

SISÄLTÖ

LEIVÄT 12-33

Japanilainen maitoleipä
Bagelit
Patongit
Focaccia
Gluteeniton banaanileipä
Mantou
Hampurilaissämpylät
Hapanjuurileipä
Tortillat

PÄÄRUOAT 34-51

Hampurilaispihvit
Pizza Margherita
Pastataikina
Kasvislasagne
Lasagnette
ja pistaasipesto
Bao bunit falafeleilla
ja salaatilla
Falafelit

LISUKKEET 52-63

Hummus
Aasialainen salaatti
Pistaasi-sitruunapesto
Omenasose
Suolakurkut

JÄLKIRUOAT 64-77

Päärynägalette
Crêpet
Vaniljajäätelö
Vadelmasorbetti
Pavlova

LEIVONNAISET 78-93

Kanelipullat
Cupcaket
Suklaahippukeksit
Kuorrutettu sokerikakku
Kinuskikeksit

JUOMAT 94-101

Vihersmoothie
Sitruunainen slush-juoma
Jääkahvi





Sinulle

VALIOLUOKAN VALINTA

HALUAMME ESITELLÄ sinulle laitteen. Laitteen, joka on kestävyydeltään vailla vertaa. Laitteen, joka inspiroi sinua arjessasi ja saa ruoanlaiton tuntumaan entistä hauskemmalta, kun teet makkaroita, leivot hapanjuurileipää ja vispaat kermavaahtoa synttärikakun päälle. Laitteen, joka ahertaa väsymättä silloinkin, kun työtä on paljon. Laitteen, joka on ollut apuna lukemattomissa keittiöissä yli 80 vuoden ajan – ja jota aika vain parantaa.
Haluamme esitellä sinulle Assistent Originalin.
Ankarsrumilta.

Näin pääset alkuun

TAIKINAN VAIVAAMINEN

TAIKINARULLA JA TAIKINAKOUKKU – KAKSI VAIHTOEHTOA



» Voit valita, käytätkö taikinarullaa vai taikinakoukkua. Alempaa löydät vinkkejä siihen, kumpi kannattaa valita milloinkin.

» Sekä taikinarullan että -koukun kanssa tulee käyttää taikinaveistä, joka kaapii kulhon sisälaidan. Taikinaveitsi auttaa siirtämään taikinaa kulhon keskiosaan, jossa rulla tai koukku työstää sitä. Taikinaveitsen paikka on kiinteä.



» Kun teet taikinaa Ankarsrumilla, lisää aina ensimmäiseksi neste, reseptistä riippumatta. Lisää kuivat ainesosat vasta tämän jälkeen. Jauhot tulee lisätä vähän kerrallaan.

» Reseptikirjastamme ja verkkosivuiltamme löytyvät reseptit on kehitetty nimenomaan Ankarsrumille ja sen lisävarusteille. Jos käytät muualta löytämääsi taikinareseptiä, voit yleensä käyttää hieman vähemmän jauhoja kuin reseptissä mainitaan, sillä Ankarsrum vaivaa taikinan ainutlaatuisen tehokkaalla tavalla.

VARREN SÄÄTÄMINEN JA LUKITSEMINEN

» Kun alat tehdä Ankarsrumilla taikinaa, kiinnitä joko taikinarulla tai -koukku laitteen varteen.

» Varsi on liikuteltava, ja sen voi lukita eri asentoihin. Se, mikä asento on kulloinkin paras mahdollinen, riippuu siitä, käytätkö taikinarullaa vai -koukkua, sekä taikinan hydraatiosta ja koosta.

» Varsi lukitaan paikalleen säätönupin avulla.

» Jos hiiva ei tahdo liueta tai jos lisäämäsi ainekset jäävät pyörimään kulhon keskelle, voit vapauttaa varren lukituksen hetkeksi ja vetää vartta käsin muutaman kerran itseäsi kohti.

VARREN SÄÄTÄMINEN JA LUKITSEMINEN TAIKINAKOUKUN KANSSA



» Kun käytät taikinakoukkua, keskitä varsi ja lukitse se paikalleen, kun olet lisännyt jauhot.

» Voit säätää taikinakoukun asentoa vaivaamisen aikana tarpeen mukaan.

Vinkki!

Jos taikinassasi on nestettä 1,5 litraa tai enemmän, jaa taikina kahtia ja anna sen kohota kahdessa kulhossa.

VARREN SÄÄTÄMINEN JA LUKITSEMINEN TAIKINARULLAN KANSSA



» Kun käytät taikinarullaa, säädä vartta tarpeen mukaan, kun taikina alkaa muodostua ja paksuuntua.

» Kun olet lukinnut varren, rulla ei enää pääse liikkumaan takaisin kulhon laidalle. Varsi liikkuu kuitenkin vapaasti kohti keskustaa.

» Se, mihin kohtaan varsi ja rulla kannattaa kulloinkin lukita, riippuu aina kyseisen taikinan hydraatiotasosta ja koosta. Rulla on hyvä lukita riittävän lähelle kulhon reunaa, jotta se kohdistaa kevyen paineen taikinaan, joka kulkee rullan ja kulhon reunan välistä. Liian lähelle lukittuna taikina saa varren kuitenkin liikkumaan edestakaisin turhan paljon.

MILLOIN KANNATTAA KÄYTTÄÄ TAIKINARULLAA



» Taikinarulla on hyvin monipuolinen – sitä voi käyttää lähes mihin tahansa leivontareseptiin. Taikinarullaa kannattaa käyttää aina pullataikinaan ja muihin paksuihin taikinoihin, joihin tulee voita. Voit tehdä taikinarullalla myös suuria keksitaikinoita.

» Lisää ensin neste ja sitten hiiva. Käynnistä Ankarsrum matalalla nopeudella ja vedä vartta muutaman kerran itseäsi kohti, jotta hiiva liukenee kunnolla. Lisää tämän jälkeen jauhot ja mahdolliset mausteet. Muista lisätä jauhot vähän kerrallaan – älä laita kaikkia jauhoja kulhoon kerralla.

» **Kun käytät tuorehiivaa:** Lisää suola vasta vaivaamisen viimeisillä minuuteilla. Suola auttaa säilyttämään jo muodostuneet gluteenisäikeet, mutta se voi estää niitä muodostumasta, jos se lisätään samaan aikaan kuin hiiva.

» **Kun käytät kuivahiivaa:** Lisää ensin suola.

» Jos leivot pullia, lisää pehmeä voi pieninä paloina vasta, kun muut ainekset ovat sekoittuneet.

» Anna Ankarsrumin pyöriä pienellä nopeudella. Kun näet, että taikina alkaa nousta ylöspäin kulhon sisäreunoja pitkin, lukitse varsi. Kun lukitset varren, taikinalla on tilaa tulla vaivatuksi ilman, että se nousee ulos kulhosta. Taikinarullan asentoa saattaa olla tarpeen säätää vaivaamisen aikana useitakin kertoja.

» Aseta ajastimeen 8–10 minuuttia ja anna Ankarsrumin vaivata taikinaa sen aikaa. Tässä ajassa taikina muuttuu vähitellen kiinteämmäksi ja tasaisen pehmeäksi.

Katso esittelyvideo Ankarsrumin käyttöönotosta. Sen avulla pääset alkuun ja saat hyviä vinkkejä.

Lue lisää:
https://www.ankarsrum.com/fi/knowledge-bank/

MILLOIN KANNATTAA KÄYTTÄÄ TAIKINAKOUKKUA



» Taikinakoukku on suunniteltu suurille ja raskaille taikinoille, joiden hydraatio on korkea (esim. hapanjuurileipä tai ciabatta).

» Kiinnitä taikinaveitsi ja -koukku paikoilleen vartta lukitsematta.

» Lisää ensin neste ja sitten hiiva. Käynnistä Ankarsrum pienellä nopeudella ja vedä vartta muutaman kerran itseäsi kohti, jotta hiiva liukenee kunnolla. Lisää tämän jälkeen jauhot ja mahdolliset mausteet. Muista lisätä jauhot vähän kerrallaan – älä laita kaikkia jauhoja kulhoon kerralla. Taikinakoukkua käytettäessä on tärkeää varmistaa, että taikinasta ei tule liian kuivaa.

» Toisin kuin taikinarulla, joka vaivaa taikinan taittelemalla sitä sisäänpäin, taikinakoukku venyttää sitä.

» Kun olet lisännyt jauhot, aseta taikinakoukku kulhon keskelle ja lukitse se tähän asentoon. Voit säätää taikinakoukun asentoa vaivaamisen aikana tarpeen mukaan.

» **Kun käytät kuivahiivaa,** lisää suola ensin.

» **Kun käytät tuorehiivaa,** lisää suola vasta vaivaamisen viime minuuteilla. Suola auttaa säilyttämään jo muodostuneet gluteenisäikeet, mutta se voi estää niitä muodostumasta, jos se lisätään samaan aikaan kuin hiiva.

MILLOIN KANNATTAA KÄYTTÄÄ VISPILÖITÄ



» Oikean vispilän valinnalla on väliä. Pallovispilöillä loihdit kuohkean kermavaahdon ja täydelliset marengit. Taikinavispilöillä taas taiot herkulliset täytekakkupohjat, piirakkataikinat ja kuorrutteet.

» On tärkeää kiinnittää vispilät oikein – kuulet naksahduksen, kun ne ovat kunnolla paikoillaan.

» Tilavuus: kerma (1–8 dl), munanvalkuaiset (2–20 munaa), pannukakkutaikina (0,5–2,5 litraa), sokerikakkutaikina (1–3 kakkua).

» Vispilät toimivat sähkövatkaimen tapaan.

Pallovispilät – löysille taikinoille ja marengeille

» Pallovispilöillä vispaat vispauskulhossa kuohkeaa, löysempää taikinaa (esim. sokerikakut, kakkupohjat, pannukakkutaikinat ja marengit).

» Muista puhdistaa kulho kunnolla, mielellään sitruunan avulla, ennen marenkitaikinan tekemistä.

» Aloita pienellä nopeudella ja lisää sitä vähitellen. Jos taikinaa on paljon, peitä kulho kannella, jotta taikina ei roisku.

» Jos ainekset eivät mielestäsi sekoitu tarpeeksi hyvin, lisää nopeutta hetkeksi ja palaa sitten takaisin alkuperäiseen nopeuteen.

» Vispauskulho kestää lämpöä, joten voit tehdä siinä kaikenlaisia marenkeja.

Taikinavispilät – kekseille, pikkuleiville ja kuorrutteille

» Taikinavispilöillä vispaat keksi- ja pikkuleipätaikinat sekä kuorrutteet, joihin tulee huoneenlämpöistä voita tai tuorejuustoa.

» Jos aiot tehdä hyvin suuren murotaikinan, voit käyttää myös taikinakulhoa, taikinaveistä ja taikinarullaa.

» Käytä aina huoneenlämpöistä voita. Jos resepti edellyttää jääkaappikylmän voin käyttämistä, suosittelemme käyttämään tavallista sähkövatkainta ja taikinakoukkuja.

» Jos ainekset eivät mielestäsi sekoitu tarpeeksi hyvin, lisää nopeutta hetkeksi ja palaa sitten takaisin alkuperäiseen nopeuteen.

JAUHOT



» Gluteenia on erityyppisissä jauhoissa eri määrä. Leipurit kutsuvat "heikoiksi jauhoiksi" sellaisia jauhoja, joiden gluteenipitoisuus on alhainen, ja "vahvoiksi jauhoiksi" sellaisia jauhoja, joissa gluteenia on suhteessa paljon.

» Heikot jauhot sopivat parhaiten pehmeisiin kakkuihin, piirakka-taikinoihin ja kekseihin, kun lopputuloksesta toivotaan kuohkeaa tai rapeaa. Vahvat jauhot sopivat parhaiten pizzataikinaan tai muihin italialaisiin leipiin, joihin gluteeni tuo kimmoisuutta. Esimerkiksi vehnäjauhot ovat heikkoja jauhoja, kun taas durumjauhot ovat vahvoja.

HYDRAATIO



» Käsite hydraatio liittyy leivän leipomisessa siihen, miten hyvin jauhot sitovat vettä. Erityyppisillä jauhoilla on niiden tärkkelys- ja proteiinikoostumuksesta riippuen erilainen kyky sitoa vettä.

» **Matala hydraatio – matala nesteensitomiskyky:** Matalan hydraation jauhoista, esimerkiksi ruisjauhoista, syntyy kiinteähkö taikina, jota on helpompi muotoilla ja leikata. Taikina kohoaa hitaammin ja leivästä tulee tiiviimpää.

» **Korkea hydraatio – korkea nesteensitomiskyky:** Korkean hydraation jauhoista, esimerkiksi vehnäjauhoista, syntyy tahmea taikina, jota on vaikeampi työstää. Lopputulos on paras mahdollinen silloin, kun taikinaa vaivataan pitkään koneella. Mitä korkeampi hydraatio, sitä mehevämpi leivästä tulee – ilmakuplat ovat suuremmat ja kuori ohut ja rapea.

KOHOTUS

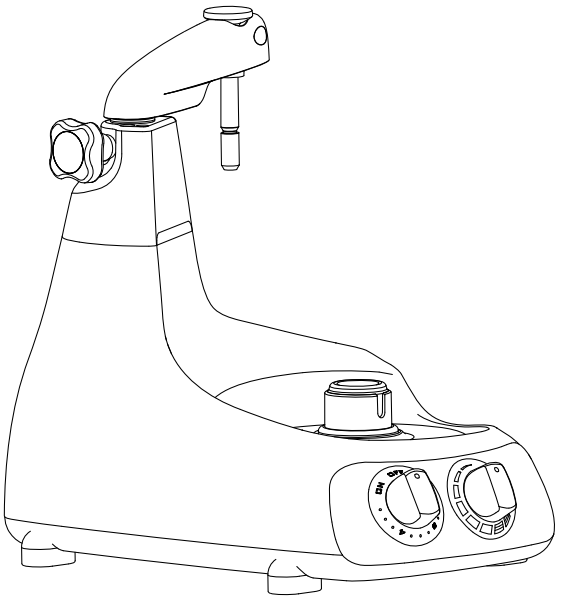


» Kun jauhoja ja nestettä sekoitetaan, syntyy gluteenisäikeitä, jotka muodostavat verkon. Kohoamisen aikana hiilidioksidi muodostaa kaasukuplia, jotka koteloituvat verkon sisään. Juuri nämä kaasukuplat saavat taikinan paisumaan ja kypsymään.

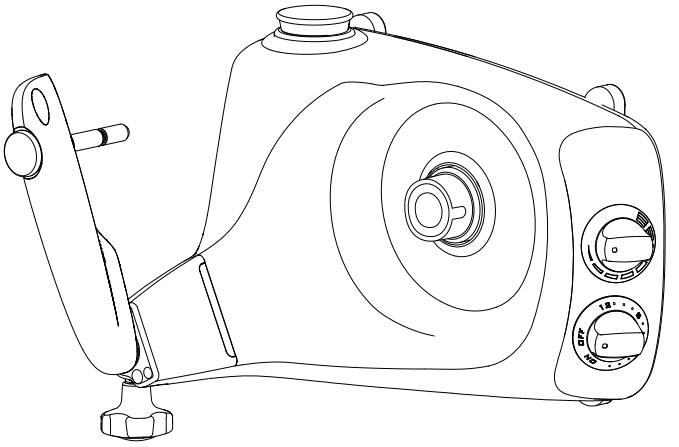
» Taikinan kohoamiseen vaikuttavat monet tekijät, kuten huoneen lämpötila, taikinan lämpötila, ilmankosteus, ainesosat ja aika.

2

ASENTOA



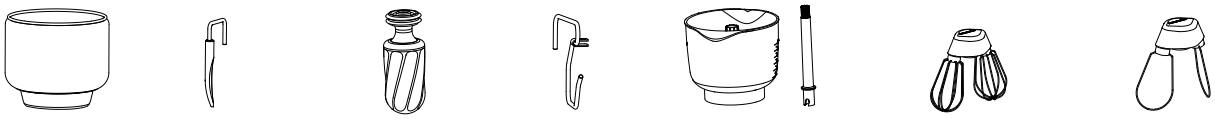
PYSTYASENTO



KYLKIASENTO

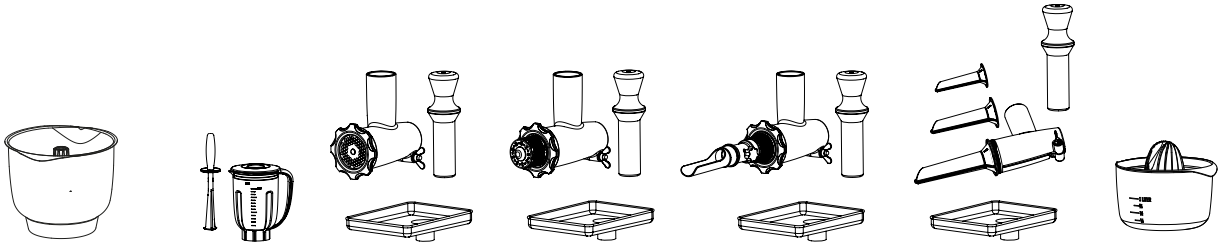
22

LISÄVARUSTETTA



BASIC
Aina mukana

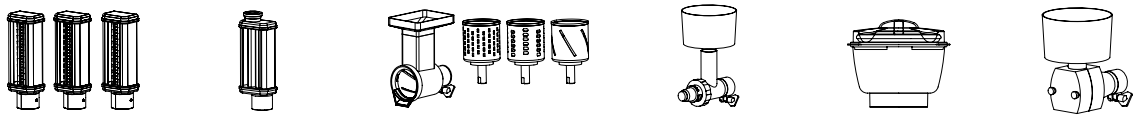
KULHO | **TAIKINAVEITSI** | **TAIKINARULLA** | **TAIKINAKOUKKU** | **VISPAUSKULHO** | **PALLOVISPILÄT** | **TAIKINAVISPILÄT**



EXTRA

TERÄKSINEN VISPAUSKULHO | **TEHOSEKOITIN** | **LIHAMYLLY** | **RAASTIN** | **MARJA- JA HEDELMÄPUSERRIN** | **MAKKARASUPPILOT** | **SITRUSPUSERRIN**

FETTUCCINE
SPAGHETTI
LASAGNETTE



EXTRA

PASTALEIKKURIT | **LASAGNETELA** | **VIHANNESLEIKKURI** | **KAHVI- JA VILJAMYLLY** | **JÄÄTELÖKONE** | **MYSLIMYLLY**


Itse tehdyt
LEIVÄT




MARELD

Japanilainen

MAITOLEIPÄ

Tämä kuohkea, kevyt ja mehevän voinen leipä maistuu yhtä hyvin sellaisenaan kuin paahdettunakin.

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINARULLA

AINEKSET, 1 LEIPÄ

2,5 dl kädenlämpöistä maitoa (37 °C)
1 tl sokeria
2 tl (7 g) kuivahiivaa
6,5 dl (390 g) vehnäjauhoja
0,5 dl (45 g) sokeria
1 tl suolaa
1 kananmuna
+ 1 keltuainen
75 g huoneenlämpöistä voita

VOITELUUN

1 kananmuna
1 rkl maitoa
Hyppysellinen suolaa

Neutraalia öljyä paistamiseen

Huoneenlämpöistä voita leipävuoan voitelemiseen

TEE NÄIN

1. Sekoita kädenlämpöinen maito, kuivahiiva ja 1 tl sokeria pienessä kulhossa. Anna turvota 10 minuutin ajan.
2. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
3. Siirrä hiivaseos teräskulhoon ja lisää loput taikinan ainekset. Sekoita pienellä nopeudella noin 5 minuutin ajan.
4. Nosta vauhtia keskinopeudelle ja anna laitteen vaivata taikinaa 5 minuutin ajan, kunnes siitä tulee tasaista ja kimmoisaa.
5. Levitä toisen kulhon pohjalle noin 3 rkl neutraalia öljyä ja siirrä taikina kulhoon. Peitä kulho tuorekelmulla ja anna taikinan kohota 60 minuutin ajan.
6. Paina nyrkki keskelle taikinaa. Kaada taikina sitten kevyesti jauhotetulle työtasolle ja jaa se kolmeen yhtä suureen osaan.
7. Voitele leipävuoka runsaalla voilla.
8. Kauli yksi taikinanpala suorakaiteeksi (noin 15 x 30 cm). Taita ensin taikinan toinen pitkä sivu keskelle ja sitten toinen pitkä sivu edellisen taitoksen päälle niin, että päällekkäin on kolme taikinakerrosta. Rullaa lyhyeltä sivulta rullaksi ja nipistä sauma kiinni.
9. Laita ensimmäinen taikinarulla sauma alaspäin leipävuoan keskelle. Tee sama kahdelle muulle taikinanpalalle ja aseta rullat keskimmäisen rullan molemmin puolin. Jätä rullien väliin hieman tilaa, jotta ne mahtuvat kohoamaan.
10. Anna leivän kohota keittiöpyyhkeen alla kaksinkertaiseksi, noin 45–60 minuuttia.
11. Lämmitä uuni 200 asteeseen (kiertoilmalla 180 asteeseen).
12. Vatkaa kananmunat, maito ja suola sekaisin. Voitele leipä varovasti, mutta huolellisesti.
13. Paista 18–20 minuuttia.

Vinkki!

Samasta taikinasta voit tehdä hyvin myös paahtoleipää, hampurilais-sämpylöitä tai hodari-sämpylöitä.

New York style

BAGELIT

Päällystä herkulliset bagelit joko lempihillollasi tai tuorejuustolla, lohella ja pinaatilla. Jos bageleita jää yli, voit aina paahtaa ne myöhemmin.

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINARULLA

AINEKSET,
12 SUURTA BAGELIA

25 g hiivaa
5 dl vettä (37-asteista)
0,5 dl (45 g) sokeria
12,5 dl (750 g) vehnäjauhoja
2 tl suolaa

0,5 dl neutraalia öljyä paistamiseen

VOITELUUN
JA KORISTELUUN

1 vatkattu munanvalkuainen
3 dl siemeniä oman maun mukaan

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Lämmitä vesi 37-asteiseksi.
3. Murenna hiiva kulhoon, lisää vesi ja käynnistä Ankarsrum. Anna laitteen pyöriä pienellä nopeudella, kunnes hiiva on liuennut. Voit auttaa hiivaa liukenemaan vetämällä vartta edestakaisin muutaman kerran.
4. Lisää sokeri ja suurin osa vehnäjauhoista. Anna laitteen pyöriä pienellä nopeudella 5 minuutin ajan. Lisää loput jauhot ja suola. Anna laitteen vaivata taikinaa keskinopeudella vielä 5 minuutin ajan, jotta taikinasta tulee pehmeää ja tasaista.
5. Peitä kulho kohotuskannella ja anna kohota 30 minuutin ajan.
6. Kaada taikina sen jälkeen jauhotetulle työtasolle ja jaa se 12 yhtä suureen osaan.
7. Pyöritä taikinapalat palloiksi. Paina peukalo varovasti jokaisen pallon läpi ja venytä taikinaa niin, että keskelle muodostuu suuri reikä.
8. Valuta hiukan öljyä pellille ja siirrä bagelit sen päälle. Anna kohota keittiöpyyhkeen alla 30–45 minuuttia.
9. Kiehauta vesi suuressa kattilassa. Laske sitten lämpöä niin, että vesi jää poreilemaan. Laita yksi bagel kerrallaan varovasti kattilaan ja keitä 1–2 minuuttia kummaltakin puolelta. Siirrä bagel sitten keittiöpyyhkeen päälle. Tee samoin kaikille bageleille.
10. Lämmitä uuni 225 asteeseen (kiertoilmalla 200 asteeseen).
11. Levitä bagelit leivinpaperilla päällystetylle pellille. Voitele vatkatulla valkuaisella ja ripottele päälle siemeniä.
12. Paista noin 20 minuuttia.

Vinkki!

Jos bagelin reikä umpeutuu kohoamisen aikana, voit venyttää sitä vedessä käyttämisen jälkeen.

Haluatko bageleiden päälle reilummin siemeniä? Kaada siemenet lautaselle ja kasta bagelit niihin ripottelun sijaan.





Rapeat

PATONGIT

Tarjoa tuoreet patongit lämpimän keiton kanssa. Tai leikkaa patonki kahtia ja täytä lempiherkuillasi – helppo lounas tai näppärä retkieväs on valmis!

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINAKOUKKU

AINEKSET,
4 PATONKIA

5 dl vettä
25 g tuorehiivaa
2 rkl oliiviöljyä
1 tl suolaa
11–12 dl (660-720 g) vehnäjauhoja

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinakoukku.
2. Lämmitä vesi 37-asteiseksi.
3. Murenna hiiva kulhoon, lisää vesi ja käynnistä Ankarsrum. Anna laitteen pyöriä pienellä nopeudella, kunnes hiiva on liuennut.
4. Lisää oliiviöljy, suola ja puolet jauhoista. Sekoita pienellä nopeudella, kunnes taikina alkaa muotoutua. Voit auttaa laitetta liikuttelemalla vartta muutaman kerran kohti kulhon keskiosaa.
5. Lisää jauhoja hitaasti ja vähän kerrallaan, kunnes jäljellä on noin 2,5 dl. Jos taikina tuntuu liian tahmealta, lisää vielä hieman jauhoja vähän kerrallaan, kunnes saat taikinasta sopivan pehmeän.
6. Nosta sekoitusvauhti keskinopeudelle. Aseta ajastimeen 5 minuuttia ja anna laitteen vaivata taikinaa sen aikaa.
7. Peitä teräskulho kohotuskannella. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi (1-2 tuntia).
8. Kumoa taikina jauhotetulle työtasolle. Älä vaivaa sitä enää tässä vaiheessa käsin.
9. Jaa taikina neljään yhtä suureen osaan. Muotoile patongeiksi kierittelemällä ja venyttämällä. Aseta patongit leivinpaperilla päällystetylle pellille.
10. Peitä patongit keittiöpyyhkeellä ja anna kohota 30 minuuttia.
11. Lämmitä uuni 275 asteeseen. Paista uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.
12. Anna patonkien jäähtyä ritilällä.

Vinkki!

Jos haluat patonkeihin erityisen rapean kuoren, suihkuta uuniin hieman vettä, kun laitat patongit paistumaan.

Avaa uunin luukku ja päästä höyry ulos noin 5 minuutin kuluttua.



Italialainen

FOCACCIA

Tarjoa uunituore focaccia leikkeleiden,
hyvien juustojen ja oliivien kanssa. Buon appetito!

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINARULLA

AINEKSET,
1 FOCACCIA

25 g tuorehiivaa
4 dl vettä
0,5 dl oliiviöljyä
9 dl (540 g) vehnäjauhoja
2 tl suolaa

VUOKAAN
JA KORISTELUUN

3 rkl + 3 rkl oliiviöljyä
5 pientä punasipulia
60 g mustia kivettömiä oliiveja
Tuoretta rosmariinia
Suolahiutaleita

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Lämmitä vesi 37-asteiseksi.
3. Murenna hiiva kulhoon, lisää vesi ja käynnistä laite. Anna taikinarullan levätä kulhon reunaa vasten. Sekoita pienellä nopeudella, kunnes hiiva liukenee.
4. Lisää öljy, jauhot ja lopuksi suola. Sekoita pienellä nopeudella. Voit auttaa laitetta sekoittamaan ainekset vetämällä vartta muutaman kerran kulhon keskiosaa kohti.
5. Nosta vauhtia keskinopeudelle. Lukitse varsi 2–4 cm:n päähän kulhon laidasta. Aseta ajastimeen 5 minuuttia ja anna laitteen vaivata taikinaa sen aikaa.
6. Peitä kulho kohotuskannella ja anna taikinan kohota 40 minuutin ajan.
7. Voitele suorakaiteen muotoinen uunivuoka oliiviöljyllä.
8. Kumoa kohonnut taikina vuokaan ja tasoita sitä jauhotetuin käsin.
9. Anna kohota kaksinkertaiseksi, noin 30 minuutin ajan.
10. Lämmitä uuni 225 asteeseen.
11. Halkaise punasipulit kahtia ja irrota uloin kuori. Tee taikinaan reikiä sormillasi ja paina punasipulit, oliivit ja rosmariini reikiin. Valuta oliiviöljyä ja ripottele suolahiutaleita päälle. Paista uunin keskitasolla noin 25 minuuttia.
12. Anna leivän jäähtyä ritilän päällä.

Vinkki!

Focaccia taipuu moneen. Kokeile erilaisia päällysteitä, kuten fetajuustoa, timjamia ja aurinko-kuivattuja tomaatteja.

SISÄLTÖ >>

Gluteeniton

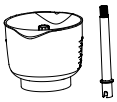
BANAANILEIPÄ

Banaanileipä on helposti valmistuva suosikkileivonnainen, joka maistuu niin aamiaisella, kahvipöydässä kuin välipalanakin. Tämä herkullinen versio on sekä gluteeniton että munaton.

1 >>  KYLKIASENTO  TEHOSEKOITIN

AINEKSET,
1 dl (60 g) pähkinöitä tai manteleita

TEE NÄIN
1. Lämmitä uuni 220 asteeseen (kiertoilmalla 200 asteeseen).
2. Vuoraa leipävuoka leivinpaperilla.
3. Liitä tehosekoitin Ankarsrumiin.
4. Rouhi pähkinät tai mantelit keskinopeudella. Ota 3 rkl rouhetta erilleen koristelua varten.

2 >>  PYSTYASENTO  VISPAUSKULHO  TAIKINAVISPILÄT

AINEKSET, 1 LEIPÄ
3 dl (125 g) gluteenitonta jauhoseosta (tai 2,5 dl / 150 g vehnäjauhoja)
1 dl (45 g) mantelijauhoja
1 dl (35 g) gluteenittomia kaurahiutaleita
1 tl kanelia
1 tl inkiväärijauhetta
1/2 tl kurkumaa
1 tl suolaa
2 tl ruokasoodaa
3 kypsää banaania
2,5 dl (250 g) piimää tai maustamatonta jogurttia

KORISTELUUN
1 banaani
2–3 rkl vaahterasiirappia

TEE NÄIN
1. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja taikinavispilät.
2. Sekoita kaikki kuivat ainekset vispauskulhossa (myös äsken tekemäsi pähkinärouhe).
3. Muussaa kolme banaania ja kaada banaanisose jauhoseoksen sekaan. Lisää jogurtti ja vispaa pienellä nopeudella sileäksi taikinaksi.
4. Kaada taikina leipävuokaan. Halkaise banaani pituussuunnassa kolmeen osaan. Laita banaaniviipaleet taikinan päälle ja paina niitä hieman taikinan sisään. Valuta päälle vaahterasiirappia.
5. Ripottele päälle pähkinärouhe. Paista noin 45 minuuttia.
6. Anna banaanileivän jäähtyä ennen viipaloimista.

Vinkki!

Leipävuoan vuoraaminen sujuu helpommin, kun rypistät leivinpaperia hieman. Voit silottaa leivinpaperin, kun olet saanut sen paikalleen.

Jos haluat banaani-leivästä myös pähki-nättömän, korvaa pähkinät tai mantelit kurpitsan- ja auringonku-kansiemenillä.





Kiinalainen

MANTOU

Mantou on pehmeä, höyrytetty leipä, jota voi maustaa monella tavalla.
Tähän herkulliseen versioon tulee valkosipulia ja ruohosipulia.

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINARULLA

AINEKSET, NOIN 10 MANTOU-LEIPÄSTÄ

4 dl (240 g) vehnäjauhoja
2 tl (4 g) kuivahiivaa
3 dl kädenlämpöistä vettä
0,5 tl suolaa

1 rkl neutraalia öljyä

TÄYTE

1 kevätsipuli
1 nippu ruohosipulia
2 rkl neutraalia öljyä
2 mm suolahiutaleita

KORISTELUUN

Mustia seesaminsiemeniä
Pilkottua ruohosipulia

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Mittaa kulhoon jauhot ja kuivahiiva. Käynnistä laite pienellä nopeudella. Lisää vesi kahdessa osassa.
3. Lisää suola ja anna laitteen vaivata taikinaa vähintään 10 minuuttia, kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa.
4. Laita kohotuskansi kulhon päälle. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi, noin 90 minuutin ajan.
5. Huuhtele kevätsipuli ja ruohosipulit. Pilko ne hienoksi.
6. Paista sipuleita pannulla öljyssä, kunnes ne muuttuvat läpikuultaviksi. Lisää suola. Laita sivuun jäähtymään.
7. Paina nyrkki keskelle taikinaa ja kaada taikina sitten työtasolle. Valuta 1 rkl neutraalia öljyä taikinan päälle ja vaivaa käsin ainakin 2 minuutin ajan.
8. Kauli taikina neliömäiseksi (noin 30 x 40 cm). Ripottele 2/3 paistetuista sipuleista taikinalle. Taittele taikina kolmin kerroin ja kauli kevyesti.
9. Leikkaa 1 cm:n levyisiä suikaleita. Liitä kaksi suikaletta yhteen ja kierrä kummastakin päästä eri suuntaan niin, että saat kierteisen taikinanarun. Aseta narun toinen pää työtasolle ja kieputa naru sen ympärille kierrepullan muotoon. Sujauta toinenkin pää pullan alle.
10. Aseta höyrytyspaperit kaksikerroksiseen bambukoriin. Aseta mantou-pullat koriin (jätä pienet raot niiden välille), laita kansi päälle ja anna kohota 30 minuutin ajan.
11. Laita bambukori kylmällä vedellä täytetyn kattilan päälle ja lämmitä vesi kiehuvaksi. Höyrytä mantou-pullia kiehuvan veden päällä 12–15 minuuttia (kansi korin päällä), kunnes ne ovat kiinteitä.
12. Ripottele päälle pilkottua ruohosipulia ja seesaminsiemeniä. Tarjoa heti.

Vinkki!

Taikinan taittelu kolmin kerroin: Jaa mielessäsi taikina-suorakulmio kolmeen osaan. Taita toinen lyhyt sivu keskiosan päälle. Taita sitten toinen lyhyt sivu näiden päälle. Nyt sinulla on pienempi, kolme-kerroksinen suorakulmio.



Itse tehdyt

HAMPURILAISSÄMPYLÄT

Nämä pehmeät hampurilaissämpylät valmistuvat helposti. Kurkkaa myös reseptimme hyviin hampurilaisiin sivulta 36 ja suolakurkkuihin sivulta 63!

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINARULLA

AINEKSET, 9 SÄMPYLÄÄ

25 g hiivaa
2,5 dl (250 g) kylmää maitoa
2 rkl oliiviöljyä
2 rkl (25 g) sokeria
6–7 dl (400 g) vehnäjauhoja
1 keltuainen
1 tl suolaa

VOITELUUN

1 kananmuna
1 rkl vettä
Hyppysellinen suolaa

KORISTELUUN

Mustia seesaminsiemeniä

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Murenna hiiva kulhoon. Lisää maito ja sekoita pienellä nopeudella, kunnes hiiva on liuennut kokonaan.
3. Lisää oliiviöljy, sokeri, keltuainen ja hieman yli puolet jauhoista. Sekoita keskinopeudella noin 5 minuutin ajan.
4. Lisää loput jauhot ja suola. Anna laitteen vaivata taikinaa 10 minuutin ajan, kunnes siitä tulee tasaista ja kimmoisaa.
5. Kaada taikina jauhotetulle työtasolle ja jaa se 9 yhtä suureen osaan (noin 60 g). Pyörittele taikinapalat kämmenkupissa työtasoa vasten tasaisiksi palloiksi.
6. Laita sämpylät leivinpaperilla päällystetylle pellille ja anna kohota keittiöpyyhkeen alla noin 90 minuutin ajan. Kohota sämpylät kaksinkertaisiksi.
7. Lämmitä uuni 225 asteeseen (kiertoilmalla 210 asteeseen).
8. Vatkaa kananmunat, maito ja suola sekaisin. Voitele sämpylät seoksella varovasti ja ripottele päälle seesaminsiemeniä.
9. Paista noin 7–9 minuuttia, kunnes sämpylöiden pinta on saanut hieman väriä. Jäähdytä ritilän päällä.

Vinkki!

Jos haluat, voit grillata sämpylöitä kevyesti ennen tarjoilua.



Itse tehty

HAPANJUURILEIPÄ

Hapanjuurileivän leipominen vaatii aikaa ja kärsivällisyyttä – mutta on vaivan arvoista. Rapea kuori ja kuohkea sisus ovat vastustamattoman herkullinen yhdistelmä. Pyöräytä voileipien oheen iso lasillinen vihersmoothieta (resepti sivulla 97).

1 >>

AINEKSET

HAPANJUURI

2 dl vettä (40 °C)
1 dl (60 g) vehnäjauhoja

TEE NÄIN

PÄIVÄ 1

1. Sekoita 1 dl vettä ja 0,5 dl jauhoja puhtaassa patenttikannellisessa lasipurkissa. Sulje kansi. Laita juuri tekeytymään keittiössä paikkaan, joka ei ole liian kylmä (älä laita lasipurkkia esim. jääkaapin päälle).

PÄIVÄ 2 & 3

2. Avaa kansi ja sekoita aamuin illoin. Älä sulje kantta kokonaan.

PÄIVÄ 4

3. Avaa kansi ja sekoita. Kaada lähes kaikki juuri pois, mutta säästä se osa juuresta, joka jää purkin pohjalle ja reunoille.
4. Ruoki juuri: laita purkkiin 1 dl vettä (40 °C) ja 0,5 dl jauhoja. Sekoita. Jätä kansi löyhästi auki.

PÄIVÄ 5

5. Nyt hapanjuuren pitäisi kuplia, olla kooltaan kaksinkertainen ja valmis leivottavaksi. Jos juuri ei kupli, anna sen levätä vielä päivän ajan tai sijoita se lämpimämpään paikkaan.

Vinkki!

Jos haluat selvittää, onko hapanjuuri vielä "hengissä", kaada lusikallinen juurta kulhoon, jossa on haaleaa vettä. Jos juuri kelluu, se on hengissä. Jos juuri uppoaa, odota vielä päivän verran ennen leipomista tai jatka juuren ruokkimista. Muista, että hapanjuurta ei saa säilyttää liian kylmässä. Juuren tulee olla huoneenlämpöistä, kun alat leipoa siitä.

2 →

2 >>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINAKOUKKU

RUISLEIPÄ HAPANJUURESTA, 1 SUURI LEIPÄ TAI 2 PIENTÄ LEIPÄÄ

4,5 dl (280 g) vehnäjauhoja
2 dl (120 g) ruisjauhoja
3 dl vettä
80 g huoneenlämpöistä juurta (resepti sivulla 79)
2 rkl hunajaa
2/3 rkl merisuolaa

0,5 dl oliiviöljyä rasiaan, jossa hapanjuuri taitellaan ja kohotetaan (voit käyttää myös uunivuokaa ja tuorekelmua)

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinakoukku.
2. Laita teräskulhoon vesi ja hapanjuuri. Käynnistä laite pienellä nopeudella.
3. Lisää vehnäjauhot, ruisjauhot, suola ja hunaja. Anna laitteen pyöriä pienellä nopeudella ja pysäytä se siinä vaiheessa, kun taikina alkaa muotoutua.
4. Laita kohotuskansi kulhon päälle ja anna taikinan kohota noin 60 minuutin ajan.
5. Voitele muovirasian pohja oliiviöljyllä ja kaada taikina rasiaan. Nosta taikinaa kaikista nurkista ja taita kohti keskustaa.
6. Laita kansi rasian päälle. Anna taikinan levätä 30 minuuttia. Toista taittelu- ja lepovaiheet vielä kolmesti. Anna kohota lopuksi noin 4 tuntia kannen alla, kunnes taikina on kaksinkertaistunut.
7. Kaada taikina kevyesti jauhotetulle työtasolle (käytä taikinakaavinta, niin vältyt suuremmilta sotkuilta). Ripottele taikinan päälle hieman jauhoja.
8. Vedä kevyesti taikinan yhdestä nurkasta ja taita se kohti reunaa. Paina hieman keskeltä ja käännä taikinaa 45 astetta. Toista, kunnes taikina tuntuu jämäkältä.
9. Käännä taikinaa niin, että taitoskohta tulee alapuolelle. Ripottele päälle jauhoja ja anna levätä keittiöpyyhkeen alla noin 30 minuuttia.
10. Seuraavaksi on aika muotoilla leipä. Tasoita taikinaa kevyesti jauhotetuilla käsillä.
11. Taita neljä nurkkaa kohti keskustaa ja paina. Taita sitten toinen reuna toisen päälle. Siirrä taikina jauhotettuun pitkulaiseen kohotuskoriin.
12. Asettele taikina niin, että alapuoli, jossa on taitoskohta, tulee korissa ylöspäin. Nipistä taitoskohtaa kevyesti sormin. Peitä keittiöpyyhkeellä ja anna kohota jääkaapissa yön yli.
13. Lämmitä uuni 270 asteeseen (kiertoilma) ja laita paistoteräs uunin keskitasolle.
14. Jauhota leipälapio ja aseta leipä sille. Harjaa ylimääräiset jauhot pois ja tee viilto leivän toiseen laitaan. Liu'uta leipä paistoteräkselle. Paista ensin 270 asteessa noin 15 minuutin ajan ja laske lämpö sitten 225 asteeseen.
15. Paista vielä noin 30 minuuttia, kunnes leivän sisälämpötila on 96–98 °C. Ota leipä uunista ja anna sen jäähtyä ritilän päällä noin 60 minuuttia ennen kuin alat leikata sitä.





Meksikolaiset

TORTILLAT

Tortillat valmistuvat helposti ja nopeasti. Syö sellaisenaan, lataa lempitäytteilläsi tai dippaa hummukseen (reseptin löydät sivulta 55).

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINARULLA

AINEKSET, 12 TORTILLAA

25 g tuorehiivaa
5 dl kylmää vettä
0,5 dl oliiviöljyä
1 l (600 g) vehnäjauhoja
0,5 dl (30 g) maissijauhoja
1,5 tl suolaa
1 rkl hunajaa

VOITELUUN JA KORISTELUUN

1 dl oliiviöljyä
1 dl silputtua ruohosipulia

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Murenna hiiva kulhoon ja lisää vesi. Sekoita pienellä nopeudella, kunnes hiiva on liuennut kokonaan.
3. Lisää loput ainekset. Sekoita keskinopeudella noin 5 minuutin ajan.
4. Laita kohotuskansi kulhon päälle. Anna kohota 90 minuuttia.
5. Kaada taikina työtasolle. Jaa taikina 12 yhtä suureen osaan, pyörittele ne palloiksi ja anna kohota keittiöpyyhkeen alla 10 minuutin ajan.
6. Kauli taikinapalloista ohuita leipäsiä jauhotetulla alustalla. Harjaa ylimääräiset jauhot pois.
7. Paista tortillat yksitellen kuivalla, kuumalla paistinpannulla, 1–2 minuuttia kummaltakin puolelta. Kääri tortillat keittiöpyyhkeeseen tarjoilua odottamaan.
8. Voitele tortillat oliiviöljyllä ja ripottele päälle pilkottua ruohosipulia.



Herkulliset

PÄÄRUOAT





Itse tehdyt

HAMPURILAISPIHVIT

Täydellisiin burgerpihveihin et tarvitse muuta kuin kimpaleen hyvää lihaa.
Tarjoa sämpylöiden (sivu 27) kanssa. Itse tehty maistuu aina parhaalta!

1 >>



KYLKIASENTO



VIHANNES-LEIKKURI



KARKEA RAASTINRUMPU & VIIPALOINTIRUMPU

AINEKSET, COLESLAW

150 g valkokaalia
100 g porkkanoita
0,5 dl valkoviinietikkaa
0,5 tl suolaa
1 dl majoneesia
1 dl kermaviiliä
1 tl Dijon-sinappia
Suolaa ja pippuria

GÖR SÅ HÄR

1. Käännä Ankarsrum kyljelleen. Liitä vihannesleikkuri ja viipalointirumpu paikoilleen.
2. Raasta valkokaali keskinopeudella.
3. Vaihda karkeaan raastinrumpuun ja raasta porkkanat keskinopeudella.
4. Anna kaali-porkkanaraasteen marinoitua viinietikassa ja suolassa 2 tunnin ajan. Valuta sitten lävikössä.
5. Sekoita majoneesi, kermaviili ja sinappi kulhossa. Lisää kaali-porkkanaraaste.
6. Mausta suolalla ja pippurilla. Säilytä coleslaw jääkaapissa tarjoiluun asti.

Vinkki!

Coleslaw maistuu erityisen hyvältä, jos valmistat sen jo edellisenä päivänä.

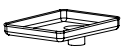
2 >>



KYLKIASENTO



LIHAMYLLY



SYÖTTÖLAUTANEN



SYÖTTÖTULPPA

AINEKSET, 4 JAUHELIHAPIHVIÄ

600 g naudan etuselkää
Suolaa
Pippuria
1 pieni peruna

LISÄKSI

Sämpylät (ks. s. 27)
Suolakurkut (ks. s. 63)
Tarjoa suosikki-vihannestesi kanssa!

TEE NÄIN

1. Käännä Ankarsrum kyljelleen. Liitä lihamylly ja 6 mm:n reikälevy paikoilleen. Aseta syöttölautanen paikalleen lihamyllyyn.
2. Leikkaa liha paksuiksi suikaleiksi ja jauha keskinopeudella. Työnnä liha myllyyn syöttötulpan avulla.
3. Jauha lopuksi peruna, jotta saat kaiken lihan pois myllystä (ei haittaa, jos perunaa päätyy myös jauhelihan sekaan).
4. Muotoile jauhelihasta neljä pihviä. Mausta suolalla ja pippurilla.
5. Paista tai grillaa jauhelihapihvit.

Vinkki!

Halutessasi voit jauhaa lihan hienom-maksi 4,5 mm:n reikälevyllä. Kokeile jauhaa sekaan myös hieman pekonia. Kunnon burgerpihveihin tarvitaan vain lihaa.


ANKARSRUM
ANKARSRUM

Klassikko

PIZZA MARGHERITA

Kun paistat pizzan itse, voit päällystää sen tismalleen oman makusi mukaan. Tässä klassikkoversiossa pääosissa ovat tomaatti ja mozzarella – mutta tee toki oma tulkintasi!

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINARULLA

AINEKSET, 6 PIENTÄ TAI 4 SUURTA PIZZAA

PIZZATAIKINA

7 g tuorehiivaa
5 dl kylmää vettä
1,2 l (720 g) vehnäjauhoja, mielellään Tipo 00
2,5 rkl suolahiutaleita

PÄÄLLE

400 g hienoa tomaattimurskaa
250 g mozzarellaa
Rucolaa

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Murenna hiiva kulhoon. Lisää vesi ja sekoita pienellä nopeudella, kunnes hiiva on liuennut kokonaan.
3. Lisää jauhot ja sekoita pienellä nopeudella 5 minuutin ajan.
4. Lisää suola ja anna laitteen vaivata taikinaa vielä 5 minuuttia, kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa.
5. Kaada taikina työtasolle ja jaa se neljään (tai kuuteen) yhtä suureen osaan. Pyörittele taikinapalat palloiksi ja valuta päälle oliiviöljyä. Aseta taikinapallot pellille ja peitä tuorekelmulla. Anna kohota jääkaapissa 1–3 päivää.
6. Kuumenna uuni mahdollisimman kuumaksi ja laita paistinpannu lämpenemään ylähyllylle. Pidä paistoterästä uunissa noin tunnin ajan.
7. Laita uunin grillitoiminto päälle 10 minuuttia ennen kuin alat paistaa pizzaa.
8. Ota taikinapallot jääkaapista ja painele ne jauhotetulla työtasolla pizzapohjiksi.
9. Levitä päälle tomaattimurskaa ja mozzarellaa.
10. Siirrä pizzat pizzalapion päälle ja liu'uta siitä paistoteräkselle. Paista noin 2 minuuttia.
11. Koristele rucolalla.


ANKARSRUM
assistent
ORIGINAL

Itse tehty

PASTATAIKINA

Itse tehty pasta on kuin rakkaudenosoitus ruokapöydässä.

>>  **PYSTYASENTO**  **KULHO**  **TAIKINAVEITSI**  **TAIKINARULLA**

AINEKSET, 4-6 ANNOSTA

500 g durum-vehnäjauhoja
7 kananmunaa
0,5 dl neutraalia öljyä

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Kaada kaikki jauhot kulhoon ja käynnistä laite pienellä nopeudella.
3. Lisää yksi kananmuna kerrallaan.
4. Lisää öljy. Auta laitetta sekoittamaan ainekset vetämällä vartta muutaman kerran kulhon keskiosaa kohti. Lukitse varsi 2–4 cm:n päähän kulhon laidasta, kun taikina alkaa muotoutua. Aseta ajastimeen 8 minuuttia ja anna laitteen vaivata taikinaa sen aikaa.
5. Kumoa taikina jauhotetulle työtasolle ja vaivaa sitä vielä hetken aikaa käsin.
6. Anna taikinan levätä jääkaapissa vähintään 30 minuuttia.

Vinkki!

On tärkeää antaa taikinan levätä ennen telaamista, jotta se pysyy paremmin koossa.



Mehevä

KASVIS-LASAGNE

Herkullinen lasagne saa täytteikseen ricottajuustoa, pinaattia ja tuoretta tomaattikastiketta. Löydät reseptin täydelliseen pastataikinaan sivulta 41.

1

AINEKSET, 6 ANNOSTA

TOMAATTIKASTIKE

2 rkl oliiviöljyä
1 sipuli
3 valkosipulinkynttä
1 tl kuivattua timjamia
1 tl kuivattua basilikaa
1/2 tl cayennepippuria
3 rkl tomaattipyreetä
1 rkl valkoviinietikkaa
400 g paseerattuja tomaatteja
1 dl vettä
1 rkl hunajaa tai 1 tl sokeria
Suolaa ja mustapippuria
1 dl (20 g) tuoretta basilikaa

TEE NÄIN

1. Pilko sipuli ja valkosipuli. Paista niitä pannulla oliiviöljyssä, kunnes sipuli muuttuu läpikuultavaksi.
2. Lisää tomaattipyree, mausteet ja viinietikka. Anna kiehua minuutin ajan.
3. Lisää paseeratut tomaatit, vesi ja hunaja. Sekoittele ja anna porista keskilämmöllä noin 30 minuutin ajan.
4. Mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita tuore basilika kastikkeeseen.

Vinkki!

Maistele täytteitä jo kokkaamisen aikana, niin saat lasagnesta juuri oman makusi mukaista.

2 3 →

2

VALKOKASTIKE

3 rkl voita
3 rkl jauhoja
5 dl maitoa
1 dl kermaa
1/2 tl suolaa
1 mm valkopippuria
1/2 tl paprikajauhetta

RICOTTA-PINAATTITÄYTE

200 g ricottaa
200 g tuoreita pinaatinlehtiä
1/2 tl suolaa
Mustapippuria
3 dl juustoraastetta

TEE NÄIN

1. Sulata voi kattilassa.
2. Lisää jauhot ja vispaa jatkuvasti noin 30 sekunnin ajan.
3. Kaada sekaan puolet maidosta ja vispaa, kunnes koostumus on tasainen.
4. Laske lämpöä ja lisää loput maidosta sekä kerma, suola, valkopippuri ja paprikajauhe.
5. Jatka vispaamista, kunnes koostumus on kermainen. Ole tarkkana, ettet polta kastiketta pohjaan.
6. Sekoita kaikki ricottatäytteen ainekset.

3 >>



KYLKIASENTO



LASAGNETELA

LASAGNELEVYT

Pastataikina: katso sivu 41

TEE NÄIN

1. Käännä Ankarsrum kyljelleen. Liitä lasagne-pastatela paikalleen.
2. Jaa pastataikina pienempiin osiin.
3. Käynnistä Ankarsrum pienellä nopeudella. Telaa pastalevyt 0-asennolla 5–6 kertaa. Nosta paksuusvalintaa askel kerrallaan tasolle 7 (1 mm). Syötä pasta telan läpi 5–6 kertaa joka tasolla.
4. Aseta valmiit lasagnelevyt kostealle pyyhkeelle. Leikkaa levyt saksilla uunivuokaasi sopiviksi paloiksi.
5. Lämmitä uuni 180 asteeseen.
6. Levitä uunivuoan pohjalle ensin kerros tomaattikastiketta, sitten valkokastiketta, sitten lasagnelevyjä, sitten ricottatäytettä ja taas lasagnelevyjä. Toista niin monta kertaa kuin aineksia riittää. Levitä päällimmäiseksi hieman tomaattikastiketta, valkokastiketta ja juustoraastetta.
7. Paista noin 20–25 minuuttia.

Vinkki!

Taita taikina kaksinkerroin telauskertojen välillä, kun teet lasagnelevyistä yhä ohuempia.





Pasta

LASAGNETTE JA PISTAASIPESTO

Itse tehty pasta on herkkujen herkku! Tällä kertaa se tarjoillaan sitruunaisen pistaasipeston kanssa.

>>  **KYLKIASENTO**  **LASAGNETELA**  **LASAGNETTELEIKKURI**

AINEKSET, 4 ANNOSTA

Pastataikina:
katso sivu 41
Pistaasipesto:
katso sivu 58

KORISTELUUN

Tuoretta basilikaa ja parmesaaniraastetta

TEE NÄIN

1. Käännä Ankarsrum kyljelleen. Liitä lasagne-pastatela paikalleen.
2. Jaa pastataikina pienempiin osiin.
3. Syötä pasta lasagnetelan läpi (paksuusvalinta 0). Toista 5–6 kertaa. Taita taikina kaksin kerroin joka välissä.
4. Kauli pasta vähitellen ohuemmaksi (suosittelemme lasagnetten paksuudeksi 1,2 mm). Nosta paksuusvalintaa askel kerrallaan kohti tasoa 6 ja syötä pasta telan läpi 5–6 kertaa jokaisella tasolla. Muista taitella taikina joka välissä.
5. Vaihda lasagnetteleikkuriin.
6. Käynnistä Ankarsrum pienellä nopeudella ja syötä pastalevyt leikkuriin. Laske pasta reilusti jauhotetulle työtasolle.
7. Keitä heti reilusti suolatussa vedessä tai ripusta pasta kuivumaan. Keittoaika on noin 2–3 minuuttia.
8. Valuta pasta lävikössä ja kaada se takaisin kattilaan.
9. Lisää pesto ja sekoita, kunnes pasta on täysin sen peitossa.
10. Tarjoa parmesaaniraasteen ja tuoreen basilikan kanssa.



Höyrytetyt

BAO BUNIT FALAFELEILLA JA SALAATILLA

Unelmanpehmeät bao bunit valmistuvat helposti. Täytä herkulliset sämpylät omilla suosikkitäytteilläsi – tai tämän reseptin mukaan falafeleillä ja aasialaisella salaatilla.

>>  PYSTYASENTO  KULHO  TAIKINAVEITSI  TAIKINARULLA

AINEKSET, 6 ANNOSTA

Falafelit: katso sivu 51
Aasialainen salaatti: katso sivu 57

BAO BUNIT, NOIN 24 KPL

1 dl kädenlämpöistä vettä
1 dl kädenlämpöistä maitoa
3 tl kuivahiivaa
3 rkl sokeria
5 dl (300 g) vehnäjauhoja
1/2 tl leivinjauhetta
1/2 tl suolaa
3 rkl neutraalia öljyä
(+ hieman öljyä voiteluun)

TÄYTTEET

Kurkkuviipaleita
Sriracha-majoneesia
Korianteria
Maapähkinärouhetta

TEE NÄIN

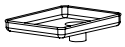
1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Sekoita vesi, maito ja kuivahiiva kulhossa. Anna levätä noin 5 minuutin ajan, jotta hiiva ehtii turvota.
3. Lisää loput ainekset ja sekoita pienellä nopeudella vähintään 10 minuuttia, kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa eikä enää tartu kulhon reunoihin.
4. Laita kohotuskansi kulhon päälle. Anna taikinan kohota kaksinkertaiseksi, noin 60 minuutin ajan.
5. Kaada taikina työtasolle ja jaa se 24 yhtä suureen osaan. Pyörittele taikinapalat palloiksi ja anna kohota 30 minuuttia keittiöpyyhkeen alla.
6. Leikkaa sillä aikaa leivinpaperista 24 pientä neliötä (kooltaan 8 x 8 cm).
7. Pyörittele taikinapallot noin 12 cm:n pituisiksi soikioiksi. Voitele kevyesti öljyllä. Taita sitten toinen pitkistä reunoista toisen päälle.
8. Aseta jokainen bao bun omalle leivinpaperineliölleen ja anna kohota 30 minuuttia keittiöpyyhkeen alla.
9. Höyrytä bao buneja bambukorissa noin 10 minuutin ajan.
10. Täytä bao bunit aasialaisella salaatilla, falafeleillä ja kurkkuviipaleilla.
11. Valuta päälle sriracha-majoneesia. Viimeistele korianterilla ja maapähkinärouheella.



Friteeratut

FALAFELIT

Falafelien teko ei ole vaikeaa, mutta se vie jonkin verran aikaa. Kärsivällisyyttä siispä:
lopputulos on odotuksen arvoinen! Tarjoa falafelit bao bunien (sivu 49) ja aasialaisen salaatin (sivu 57) kanssa.

>>  KYLKIASENTO  LIHAMYLLY  SYÖTTÖLAUTANEN  SYÖTTÖTULPPA

AINEKSET, 6 ANNOSTA

500 g kuivattuja kikherneitä
1 suuri sipuli
tai 3–4 salaattisipulia
3 dl silputtua lehtipersiljaa
4 valkosipulinkynttä
1,5 tl suolaa
2 rkl falafelmaustetta
1 dl perunajauhoja
2 tl ruokasoodaa
2 tl leivinjauhetta
Kasvisöljyä friteeraukseen

TEE NÄIN

1. Liota kikherneitä kylmässä vedessä suuressa kulhossa. Anna liota vähintään 10 tuntia. Käytä suurta kulhoa ja runsaasti vettä, sillä kikherneet turpoavat. Siivilöi lopuksi vesi pois ja huuhtele kikherneet huolellisesti.
2. Pilko sipuli ja lehtipersilja.
3. Käännä Ankarsrum kyljelleen. Liitä lihamylly ja 4,5 mm:n reikälevy paikoilleen.
4. Jauha kikherneet, sipuli, persilja, valkosipuli ja mausteet sekaisin. Jauha seos monta kertaa, kunnes saat tasaisen taikinan. Jos taikina ei ole tasainen, falafelit eivät pysy koossa friteeratessa.
5. Anna kikhernetaikinan levätä viileässä vähintään 30 minuuttia.
6. Lisää perunajauhot, leivinjauhe ja ruokasooda kikhernetaikinan sekaan juuri ennen friteeraamista. Sekoita kunnolla.
7. Muotoile falafelit käsilläsi tai kahden lusikan avulla halutun kokoisiksi.
8. Kuumenna öljy 170 asteeseen ja uppopaista noin 2 minuuttia kummaltakin puolelta.

Vinkki!

Jotta falafelit onnistuvat, jauha kikherneet huolellisesti. Jauha vielä kerran. Ja vielä kerran.



Aterian täydentävät

LISUKKEET





Pehmeä

HUMMUS

Kikherneistä ja seesamitahnasta syntyy ihana hummus, joka sopii tarjottavaksi vaikkapa falafelien (sivu 134) ja bao bunien (sivu 128) kanssa.

>>  KYLKIASENTO  TEHOSEKOITIN

AINEKSET

500 g kypsiä kikherneitä
2 rkl tahinia (seesamitahnaa)
1 1/3 dl neutraalia öljyä
1,5 dl vettä
1 valkosipulinkynsi
1 tl suolaa
0,5 dl sitruunamehua

TEE NÄIN

1. Aseta Ankarsrum kyljelleen ja liitä tehosekoitin paikalleen.
2. Mittaa kaikki ainekset tehosekoittimen kannuun. Sekoita keskinopeudella tai suurella nopeudella tasaiseksi hummukseksi.
3. Lisää tilkka vettä, jos haluat hummuksesta löysempää.
4. Valuta ennen tarjoilua päälle oliiviöljyä ja koristele paprikajauheella.

Vinkki!

Täydellisen hummuksen salaisuus on ainesten huolellisessa sekoituksessa. Mitä pidempään sekoitat, sitä sametti-sempaa hummusta saat.



Maukas

AASIALAINEN SALAATTI

Simppeli, mutta maukas salaatti sopii lisukkeeksi monenlaisille aterioille. Nauti lounaaksi sellaisenaan tai kokeile bao bunien täytteenä falafelien kera (bao bunien resepti sivulla 49).

>>  **KYLKIASENTO**

 **VIHANNES-LEIKKURI**

 **KARKEA RAASTINRUMPU & VIIPALOINTIRUMPU**

AINEKSET, 4 ANNOSTA

KASTIKE

0,5 dl neutraalia öljyä
1 rkl hunajaa
1 rkl sokeria
1 rkl valkoviinietikkaa
1 limetti (mehu ja raastettu kuori)
3 rkl kalakastiketta
1 punainen chili
2 valkosipulinkynttä
1/2 punasipuli

SALAATTI

200 g punakaalia
100 g porkkanoita
3 rkl tuoretta korianteria pilkottuna
1 dl maapähkinärouhetta

KORISTELUUN

Tuoretta korianteria ja maapähkinärouhetta

TEE NÄIN

1. Aloita kastikkeesta. Sekoita kulhossa öljy, hunaja, sokeri, valkoviinietikka, limetinkuoriraaste ja limettimehu.
2. Pilko punasipuli, valkosipuli ja chili hienoksi. Lisää ne kastikekulhoon ja sekoita.
3. Käännä Ankarsrum kyljelleen. Liitä vihannesleikkuri ja viipalointirumpu paikoilleen.
4. Viipaloi punakaali keskinopeudella.
5. Vaihda karkeaan raastinrumpuun ja raasta porkkanat keskinopeudella.
6. Pilko korianteri ja maapähkinät.
7. Sekoita punakaaliraaste, porkkanaraaste, maapähkinärouhe ja pilkottu korianteri suuressa kulhossa.
8. Lisää kastike ja sekoita, kunnes salaatti on kauttaaltaan kastikkeen peitossa.
9. Koristele tuoreella korianterilla ja maapähkinärouheella.

SISÄLTÖ >>

Raikas

PISTAASI-SITRUUNAPESTO

Pesto on ikisuosikki, joka muuttuu pistaasien avulla entistäkin herkullisemmaksi. Raikas sitruuna sopii erinomaisesti pastan kaveriksi. Kokeile vaikkapa lasagnettepastaa sivulta 47.

1 >>  **PYSTYASENTO**  **SITRUSPUSERRIN**

AINEKSET, 4 ANNOSTA

1 sitruuna (mehu ja raastettu kuori)

TEE NÄIN

1. Liitä sitruspuserrin Ankarsrumiin.
2. Raasta sitruunan kuori ja leikkaa sitruuna sitten kahtia.
3. Purista sitruunasta mehu keskinopeudella.

Vinkki!

Löydät pastataikina-reseptin sivulta 41.

2 >>  **KYLKIASENTO**  **TEHOSEKOITIN**

AINEKSET, 4 ANNOSTA

2 dl (120 g) pistaasi-pähkinöitä
1,5 dl oliiviöljyä
2 valkosipulinkynttä
4 dl (80 g) tuoretta basilikaa
50 g parmesaaniraastetta
Suolahiutaleita ja musta-pippuria

TEE NÄIN

1. Käännä Ankarsrum kyljelleen ja liitä tehosekoitin siihen.
2. Pilko pähkinät tehosekoittimessa karkeaksi rouheeksi.
3. Lisää öljy, sitruunamehu, sitruunan kuori ja valkosipuli. Sekoita suurella nopeudella noin 30 sekunnin ajan.
4. Lisää basilika ja parmesaaniraaste. Sekoita, kunnes koostumus on sopiva. Jos haluat pestosta juoksevampaa, lisää hieman vettä.
5. Mausta suolalla ja pippurilla.


MAX
5
4
2
44
40
36
32
28
24
20
16
12
8
4



Isoäidin

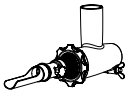
OMENASOSE

Kun valmistat omppusoseen itse, voit tehdä siitä juuri niin makeaa kuin haluat.

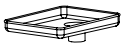
>>



KYLKIASENTO



MARJA- JA HEDELMÄPUSERRIN



SYÖTTÖLAUTANEN



SYÖTTÖTULPPA

AINEKSET,
1 LITRA SOSETTA

2 kg omenoita
3,5 dl sokeria

TEE NÄIN

1. Huuhtele omenat, viipaloi ne ja esikypsennä viipaleet kattilassa tai uunissa.
2. KATTILASSA: Laita kattilaan vettä niin, että kattilan pohja peittyy. Lisää omenaviipaleet ja keittele hitaasti, kunnes ne pehmenevät.
   UUNISSA: Aseta omenaviipaleet uunivuokaan, peitä leivinpaperilla ja paista 150 asteessa, kunnes viipaleet pehmenevät.
3. Käännä Ankarsrum kyljelleen. Liitä lihamylly ja marja- ja hedelmäpuserrin paikoilleen.
4. Laita pusertimen alle suuri kulho, johon omenasose pääsee putoamaan, ja lisäosan pään alle toinen perkeitä varten.
5. Anna laitteen pyöriä suurella nopeudella. Syötä omenat pusertimeen (käytä tappia apuna läpi työntämisessä).
6. Syötä myös perkeet vielä pari kertaa pusertimen läpi, jotta saat mahdollisimman paljon sosetta.
7. Laita omenasose ja sokeri suureen kattilaan. Keitä keskilämmöllä välillä sekoitellen, kunnes saat halutun koostumuksen.
8. Kaada sose puhtaisiin lasipurkkeihin.

Vinkki!

Pakasta sose, jos et aio syödä sitä muutaman viikon kuluessa, jotta se ei mene pahaksi.

Mitä enemmän sokeria, sitä pidempään sose säilyy jääkaapissa.



Helpot

SUOLAKURKUT

Itse säilötyt kurkut maistuvat mahtavilta niin
lihapullien kanssa kuin hampurilaisten täytteenäkin.

>>  **KYLKIASENTO**

 **VIHANNES-LEIKKURI**

 **VIIPALOINTIRUMPU**

AINEKSET

3 dl vettä
2 dl sokeria
1 dl etikkaa (12 %)
1 suuri kurkku
1 rkl sinapinsiemeniä

TEE NÄIN

1. Kiehauta kattilassa vesi, sokeri ja etikka. Keitä, kunnes sokeri on täysin liuennut. Anna jäähtyä.
2. Käännä Ankarsrum kyljelleen. Liitä vihannesleikkuri ja viipalointirumpu paikoilleen.
3. Huuhtele kurkku ja viipaloi se kuorineen keskinopeudella. Laita kurkkuviipaleet lasipurkkiin.
4. Lisää sinapinsiemenet ja etikkaliemi. Varmista, että liemi peittää kurkkuviipaleet kokonaan.
5. Sulje kansi ja säilytä jääkaapissa tarjoiluun asti.

Vinkki!

Liemiresepti on helppo muistaa: yksi osa etikkaa, kaksi osaa sokeria ja kolme osaa vettä.


Hurmaavat
JÄLKIRUOAT

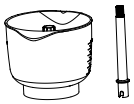

SPÄDTER



Tyylikäs

PÄÄRYNÄGALETTE

Päärynägalette on näyttävä, mutta helposti valmistuva jälkiruoka. Rapea taikina ja makea päärynätäyte ovat hurmaava yhdistelmä! Tarjoa vaniljajäätelön (sivu 71) tai vaniljakastikkeen kanssa.

>>  PYSTYASENTO  VISPAUSKULHO  TAIKINAVISPILÄT

AINEKSET, 16 PALAA

3 1/4 dl (210 g) vehnäjauhoja
0,5 dl sokeria
2 tl kardemumma-jauhetta
0,5 tl suolaa
150 g huoneenlämpöistä voita
3 rkl sitruunamehua tai kylmää vettä

TÄYTE

4–5 pientä päärynää
3 rkl vaaleaa siirappia

VOITELUUN

1 kananmuna

KORISTELUUN

1 dl mantelilastuja
1 rkl sokeria

TEE NÄIN

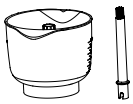
1. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja taikinavispilät.
2. Sekoita kulhossa jauhot, sokeri, kardemumma ja suola. Leikkaa voi paloiksi ja lisää jauhoseokseen. Vatkaa ainekset muromaiseksi taikinaksi.
3. Lisää sitruunamehu ja jatka vatkaamista vielä 1–2 minuuttia. Kaada taikina työtasolle ja vaivaa hetki käsin. Kääri taikina tuorekelmuun ja anna levätä jääkaapissa vähintään 30 minuutin ajan.
4. Lämmitä uuni 175-asteiseksi (kiertoilma). Kauli taikinasta leivinpaperin päällä noin 3 mm:n paksuinen pyöreä kiekko. Leikkaa taikinasta tasaisen pyöreä käyttämällä mallina suurta lautasta (halkaisija n. 27 cm). Jos taikina tarttuu kaulimeen, laita taikinan päälle leivinpaperiarkki ja jatka kaulitsemista.
5. Siirrä taikinakiekko leivinpaperilla päällystetylle pellille.
6. Huuhtele päärynät. Leikkaa ne ohuiksi viipaleiksi ja asettele taikinan päälle niin, että jätät reunaan noin 3 cm tyhjää. Valuta päärynöille siirappia ja taita reunat päärynöiden päälle.
7. Voitele reuna vatkatulla munalla. Ripottele päälle mantelilastuja ja sokeria.
8. Paista uunin keskitasolla 25–30 minuutin ajan, kunnes reuna on saanut hiukan väriä. Tarjoa galette haaleana vaniljajäätelön tai -kastikkeen kanssa.



Herkulliset

CRÊPET

Tarjoa ranskalaistyyliset täytetyt crêpet jälkiruoaksi. Bon appétit!

>>  PYSTYASENTO  VISPAUSKULHO  PALLOVISPILÄT

AINEKSET,
18 PIENTÄ CRÊPEÄ

2,5 dl (150 g) vehnäjauhoja
2 tl sokeria
0,5 tl suolaa
6 dl maitoa
3 kananmunaa
3 rkl voita
4 rkl voita tai öljyä paistamiseen

TÄYTE

Pähkinälevitettä
Vaahterasiirappia
Tuoreita marjoja
Pistaasipähkinärouhetta

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja pallovispilät.
2. Mittaa kulhoon jauhot, sokeri ja suola. Käynnistä laite keskinopeudella.
3. Lisää 2 dl maitoa ja vispaa tasaiseksi.
4. Lisää loppu maito sekä kananmunat. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
5. Sulata 3 rkl voita ja lisää se taikinaan. Sekoita.
6. Anna taikinan levätä 10 minuuttia, jotta jauhot saavat turvota.
7. Kuumenna paistinpannu ja lisää hieman voita. Paista haluamasi kokoisia ohuita, pyöreitä crêpejä.
8. Taita crêpet ja aseta ne lautaselle. Valuta päälle vaahterasiirappia. Koristele tuoreilla marjoilla ja pistaasipähkinärouheella. Tarjoa crêpet pähkinälevitteen tai vaniljajäätelön kanssa.

VARMISTA että kuulet naksahduksen, kun kiinnität vispilät, jotta ne asettuvat kunnolla paikoilleen.

Vinkki!

Jos teet suuren erän, voit käyttää valkoista kohotuskantta myös vispaus-kulhossa, jotta taikina ei pääse roiskumaan vispaamisen aikana.

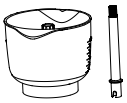
Tarjoa crêpet itse tehdyn vaniljajäätelön kanssa (resepti sivulla 71).



Itse tehty

VANILJAJÄÄTELÖ

Vanilja on jäätelömakujen todellinen klassikko. Vaniljajätski maistuu herkulliselta niin sellaisenaan, jälkiruokien lisukkeena kuin kastikkeiden tai marjojenkin kanssa.

>>  PYSTYASENTO  VISPAUSKULHO  PALLOVISPILÄT  JÄÄTELÖKONE

AINEKSET, 4 ANNOSTA

1 vaniljatanko
2,5 dl maitoa
2 dl vispikermaa (noin 40 %)
4 keltuaista
1 dl (90 g) sokeria
Hyppysellinen suolaa

ENNEN ALOITTAMISTA

Laita pakastuskulho jäähtymään pakastimeen (-18 °C) 20–24 tunniksi.

TEE NÄIN

1. Halkaise vaniljatanko pituussuunnassa kahtia ja raaputa siemenet pois.
2. Kaada maito ja kerma kattilaan. Lisää vaniljansiemenet ja myös tanko. Kiehauta ja laita sitten sivuun odottamaan.
3. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja pallovispilät.
4. Vatkaa keltuaiset ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.
5. Lisää jäähtynyt maitoseos ja vatkaa ainekset sekaisin pienellä nopeudella.
6. Laita vispauskulho jääkaappiin ja jäähdytä seos jääkaappikylmäksi.
7. Liitä jäätelökone Ankarsrumiin. Aloita pienellä nopeudella.
8. Kaada jäätelöseos pakastuskulhoon kannen aukosta. Anna laitteen pyöriä keskinopeudella 20–30 minuuttia, kunnes jäätelön koostumus on sopiva.
9. Tarjoa heti tai laita rasiassa pakastimeen.

VARMISTA että kuulet naksahduksen, kun kiinnität vispilät, jotta ne asettuvat kunnolla paikoilleen.

Vinkki!

Säilytä pakastus-kulhoa pakastimessa, niin pääset hommiin heti, kun jätskinhimo iskee.



Lime &

VADELMASORBETTI

Kirpeänmakea vadelmasorbetti on niin hyvää, että siihen jää helposti koukkuun!
Sorbetti valmistuu käden käänteessä – ja voit toki käyttää vadelmien tilalla muitakin marjoja.

1 >>  KYLKIASENTO  TEHOSEKOITIN

AINEKSET, 4 ANNOSTA

500 g pakastevadelmia
1,5 dl vettä
1,5 dl (135 g) sokeria
0,5 dl glukoosisiirappia

ENNEN ALOITTAMISTA

Laita pakastuskulho jäähtymään pakastimeen (-18 °C) 20–24 tunniksi

TEE NÄIN

1. Kiehauta kattilassa vadelmat, vesi, sokeri ja glukoosisiirappi. Keitä matalalla lämmöllä, kunnes sokeri on täysin liuennut.
2. Käännä Ankarsrum kyljelleen ja liitä tehosekoitin siihen.
3. Soseuta vadelmaseos sileäksi ja valuta se sitten siivilän läpi. Anna soseen jäähtyä ja laita se odottamaan jääkaappiin.

Vinkki!

Säilytä pakastuskulhoa pakastimessa, niin pääset hommiin heti, kun jätskinhimo iskee.

2 >>  PYSTYASENTO  SITRUSPUSERRIN

AINEKSET

0,5 dl vastapuristettua limettimehua (noin 2 limettiä)

TEE NÄIN

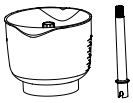
1. Liitä sitruspuserrin Ankarsrumiin.
2. Leikkaa limetit kahtia ja purista niiden mehu.
3. Sekoita kylmä vadelmasose limettimehuun.

3 4 ⟶

3 >>



PYSTYASENTO



VISPAUSKULHO



PALLOVISPILÄT

AINEKSET

1 valkuainen

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja pallovispilät.
2. Vispaa munanvalkuainen kuohkeaksi vaahdoksi. Kääntele vadelmasose varovasti sekaan niin, että saat tasaisen seoksen.
3. Laita seos jääkaappiin ja anna jäähtyä jääkaappikylmäksi.

4 >>



PYSTYASENTO



JÄÄTELÖKONE

TEE NÄIN

1. Liitä jäätelökone Ankarsrumiin. Käynnistä laite pienellä nopeudella.
2. Kaada seos hitaasti pakastuskulhoon kannen aukosta.
3. Anna laitteen pyöriä keskinopeudella noin 20 minuuttia, kunnes seos on muuttunut samettiseksi sorbetiksi.
4. Tarjoa heti tai kaada kannelliseen purkkiin ja laita pakastimeen odottamaan.

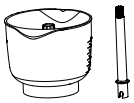




Hurmaava

PAVLOVA

Rapeaa marenkia, kirpeää mascarponekermaa ja tuoreita marjoja – täydellisempää jälkiruokaa saa hakea!

>>  PYSTYASENTO  VISPAUSKULHO  PALLOVISPILÄT

AINEKSET, NOIN 12 ANNOSTA

6 huoneenlämpöistä kananmunanvalkuaista
3,5 dl (315 g) sokeria
2 tl maissitärkkelystä
1 tl etikkaa (12 %) tai valkoviinietikkaa

TÄYTE

3 dl kermaa
1 dl (100 g) mascarponea
0,5 dl tomusokeria
3 rkl sitruunamehua

KORISTELUUN

Tuoreita marjoja ja hedelmiä

TEE NÄIN

1. Lämmitä uuni 100-asteiseksi.
2. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja pallovispilät. Tarkista, että kulho on puhdas – puhdista se tarvittaessa sitruunalla.
3. Vispaa valkuaisia suurella nopeudella, kunnes valkuaisvaahtoon muodostuu pehmeitä huippuja.
4. Lisää sokeri pienissä erissä koko ajan vatkaten. Vatkaa, kunnes seos on kiinteää ja kiiltävää.
5. Lisää maissitärkkelys, suola ja etikka. Vispaa ainekset hyvin sekaisin. Kaada marenkitaikina pursotuspussiin.
6. Laita leivinpaperi pellille ja piirrä siihen lyijykynällä ympyrä. Käytä apuna suurta lautasta (halkaisija noin 27 cm).
7. Pursota marenkitaikinasta leivinpaperille pyöreitä marenkikiemuroita kranssin muotoon. Käytä tavallista tyllaa (koko 8).
8. Paista marenkeja uunin alatasolla noin 60 minuutin ajan, kunnes ne ovat täysin kuivat.
9. Sammuta uuni. Anna marenkien jäähtyä viileiksi, ennen kuin otat pellin pois uunista.
10. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja pallovispilät.
11. Vispaa kerma, mascarpone, tomusokeri ja sitruunamehu vaahdoksi.
12. Laita kermavaahtoa jokaisen marengin keskelle. Koristele tuoreilla marjoilla tai hedelmillä.

Vinkki!

Älä heitä keltuaisia pois: voit käyttää ne vanilja-jäätelöön, jonka reseptin löydät sivulta 71.



Ihanat

KEKSIT & LEIVONNAISET





Ruotsalaiset

KANELIPULLAT

Vastapaistettujen kanelipullien tuoksussa on taikaa.
Luo keittiöösi lämmintä, kotoisaa ja herkullista tunnelmaa.

1 >>



PYSTYASENTO



KULHO



TAIKINAVEITSI



TAIKINARULLA

AINEKSET, 40 PULLAA

5 dl maitoa
50 g tuorehiivaa
200 g huoneenlämpöistä voita
1 dl sokeria
1 kananmuna
0,5 tl suolaa
2 tl kardemummajauhetta
14 dl (840 g) erikoisvehnäjauhoja

VOITELUUN

1 kananmuna
Raesokeria

TEE NÄIN

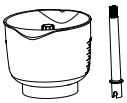
1. Liitä Ankarsrumiin teräskulho, taikinaveitsi ja taikinarulla.
2. Lämmitä vesi 37-asteiseksi.
3. Murenna hiiva kulhoon, lisää maito ja käynnistä laite. Anna taikinarullan levätä kulhon reunaa vasten. Sekoita pienellä nopeudella, kunnes hiiva liukenee.
4. Lisää voi, sokeri, kananmuna, suola ja kardemumma. Sekoita.
5. Anna Ankarsrumin pyöriä pienellä nopeudella ja lisää jauhot vähän kerrallaan. Voit auttaa laitetta sekoittamaan ainekset vetämällä vartta muutaman kerran kulhon keskiosaa kohti.
6. Nosta sekoitusvauhti keskinopeudelle. Lukitse varsi 2–4 cm:n päähän kulhon laidasta. Aseta ajastimeen 5 minuuttia ja anna laitteen vaivata taikinaa sen aikaa.
7. Peitä kulho kohotuskannella ja anna kohota 40 minuutin ajan.
8. Valmista täyte kohoamisen aikana (katso seuraava sivu).

2 3 →

2 >>



PYSTYASENTO



VISPAUSKULHO



TAIKINAVISPILÄT

TÄYTE

200 g huoneenlämpöistä voita
1,5 dl (135 g) sokeria
3 rkl kanelia

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja taikinavispilät.
2. Mittaa kulhoon sokeri ja kaneli sekä huoneenlämpöinen voi pieninä paloina.
3. Anna laitteen käydä pienellä nopeudella, kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin.

3 >>

VOITELUUN

1 kananmuna
Raesokeria

TEE NÄIN

1. Kumoa taikina jauhotetulle työtasolle ja jaa se kahteen yhtä suureen osaan.
2. Kauli kumpikin taikinapala suorakaiteen muotoiseksi (45 x 30 cm). Levitä täytettä kummallekin suorakaiteelle. Taita sitten kumpikin suorakaide keskeltä kahtia (45 x 15 cm).
3. Leikkaa taikina noin 1 cm:n levyisiksi suikaleiksi. Kieritä suikaletta kummastakin päästä vastakkaisiin suuntiin ja pyöräytä kierrepulliksi. Aseta pullat leivinpaperilla päällystetylle pellille. Peitä pullat keittiöpyyhkeellä ja anna kohota 40 minuutin ajan.
4. Lämmitä uuni 225 asteeseen.
5. Voitele pullat kananmunalla ja ripottele päälle raesokeria. Paista uunin keskitasolla 5–10 minuuttia.
6. Anna pullien jäähtyä ritilällä keittiöpyyhkeen alla.

TAIKINARULLA VAI TAIKINAKOUKKU?

Molemmat vaivaavat taikinaa. Lue lisää sivuilta 6-8 siitä, milloin suosittelemme mitäkin.

Vinkki!

Tee juuri sen makuisia ja näköisiä pullia kuin itse haluat – vain mielikuvituksesi on rajana! Kokeile täytteeksi vaikkapa suklaista pähkinälevitettä.





Juhlavat

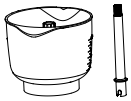
CUPCAKET

Tee cupcakeista pieniä, niin voit syödä useamman!

1 >>



PYSTYASENTO



VISPAUSKULHO



PALLOVISPILÄT

AINEKSET,
12 CUPCAKEA

75 g voita
1 kananmuna
2,5 dl (225 g) sokeria
3 dl (180 g) vehnäjauhoja
2 tl ruokasoodaa
1 tl vaniljasokeria
1 dl kaakaojauhetta
0,5 tl suolaa
2,5 dl maitoa

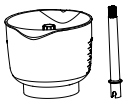
TEE NÄIN

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
2. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja pallovispilät.
3. Sulata voi kattilassa.
4. Riko kananmuna ja mittaa sokeri vispauskulhoon. Vispaa suurella nopeudella kuohkeaksi vaahdoksi.
5. Sekoita kaikki kuivat ainekset erillisessä kulhossa.
6. Lisää ne munaseokseen yhdessä voisulan ja maidon kanssa. Sekoita pienellä nopeudella, kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin.
7. Anna muffinien jäähtyä pellillä 5 minuuttia ja siirrä sitten ritilälle jäähtymään. Peitä keittiöpyyhkeellä ja anna jäähtyä kokonaan ennen kuorruttamista.

2 >>



PYSTYASENTO



VISPAUSKULHO



TAIKINAVISPILÄT

SUKLAAKUORRUTE

60 g huoneenlämpöistä voita
5 dl (300 g) tomusokeria
1 tl vaniljasokeria
0,5 dl kaakaojauhetta
100 g tuorejuustoa
1 rkl valmista kahvia

KORISTELUUN

Strösseleitä tai syötäviä kukkia

TEE NÄIN

1. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja taikinavispilät.
2. Mittaa vispauskulhoon voi, tomusokeri, vaniljasokeri, kaakaojauhe ja tuorejuusto.
3. Sekoita pienellä nopeudella. Nosta vauhtia keskinopeudelle ja vispaa tasaiseksi seokseksi.
4. Lisää kahvi. Laske vauhtia pienelle nopeudelle ja sekoita.
5. Pursota kuorrute muffinien päälle.
6. Koristele strösselillä tai kukilla.

VARMISTA että kuulet naksahduksen, kun kiinnität vispilät, jotta ne asettuvat kunnolla paikoilleen.

Vinkki!

Jos sinulla ei ole pursotus-pussia, leikkaa puhtaan muovipussin kulma auki ja käytä sitä pursotta-miseen.

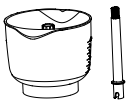




Herkulliset

SUKLAAHIPPUKEKSIT

Pinnalta rapeat, sisältä ihanan tahmeat keksit kruunaavat kahvihetken.

>>  PYSTYASENTO  VISPAUSKULHO  TAIKINAVISPILÄT

AINEKSET, 40 KEKSIÄ

250 g huoneenlämpöistä voita
2,5 dl (225 g) sokeria
2,5 dl (190 g) fariinisokeria
2 kananmunaa
1 tl vaniljajauhetta
7,5 dl (450 g) vehnäjauhoja
1 tl leivinjauhetta
1 tl ruokasoodaa
0,5 tl suolaa
3,5 dl kookoshiutaleita
3,5 dl suklaahippuja

TEE NÄIN

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen.
2. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja taikinavispilät.
3. Mittaa huoneenlämpöinen voi, sokeri ja fariinisokeri kulhoon.
4. Aloita vispaaminen pienellä nopeudella. Nosta vauhtia vähitellen ja sekoita 2–3 minuutin ajan, kunnes saat kuohkean seoksen.
5. Lisää kananmunat ja vaniljajauhe. Sekoita huolellisesti.
6. Yhdistä jauhot, leivinjauhe, ruokasooda ja suola erillisessä kulhossa.
7. Anna laitteen pyöriä pienellä nopeudella. Lisää jauhoseos vähitellen ja sekoita.
8. Lisää kookoshiutaleet ja sekoita keskinopeudella juuri ja juuri tasaiseksi taikinaksi.
9. Lusikoi taikinasta noin saksanpähkinän kokoisia palloja. Aseta ne 5 cm:n välein leivinpaperilla päällystetylle pellille.
10. Paista uunin keskitasolla 9–11 minuutin ajan, kunnes pinta näyttää juuri ja juuri kuivalta.
11. Koristele lämpimät keksit suklaahipuilla.
12. Anna keksien jäähtyä pellillä 5 minuuttia ja siirrä sitten ritilälle jäähtymään.

Vinkki!

Älä paista keksejä liian kauaa.

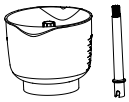
Ota keksit pois uunista, kun ne näyttävät ”melkein valmiilta” – ne jatkavat paistumista vielä jäähtyessään pellillä.



Suklaalla ja pähkinöillä

KUORRUTETTU SOKERIKAKKU

Viimeistele simppeli sokerikakku herkullisella kuorrutuksella.

>>  **PYSTYASENTO**  **VISPAUSKULHO**  **PALLOVISPILÄT**

AINEKSET, 1 KAKKU

4 kananmunaa
3 dl (270 g) sokeria
2 tl vaniljajauhetta
4 dl (240 g) vehnäjauhoja
2 tl leivinjauhetta
75 g voita
1 dl maitoa

SUKLAAKUORRUTE

100 g tummaa suklaata
1 rkl neutraalia öljyä

KORISTELUUN

30 g hasselpähkinä-rouhetta

TEE NÄIN

1. Laita uuni lämpenemään 175 asteeseen. Voitele ja jauhota pyöreä kuivakakkuvuoka.
2. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja pallovispilät.
3. Riko kananmunat vispauskulhoon. Mittaa sekaan sokeri ja vaniljajauhe. Vispaa keskinopeudella, kunnes taikina on kuohkeaa ja kevyttä (noin 5–8 min).
4. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe pienessä kulhossa.
5. Sulata voi ja sekoita maitoon.
6. Lisää jauhoseos ja voi-maitoseos aina puolet kerrallaan. Sekoita jokaisen lisäyksen jälkeen juuri ja juuri tasaiseksi.
7. Kaada taikina vuokaan ja paista 30–35 minuuttia.
8. Anna kakun jäähtyä vuoassa 10 minuuttia ja siirrä se sitten ritilälle jäähtymään.
9. Pilko suklaa ja sulata se vesihauteessa. Anna jäähtyä hieman. Sekoita suklaan sekaan öljy, kunnes kuorrute on tasainen.
10. Aseta kakku lautaselle. Valuta suklaakuorrute kakulle ja ripottele päälle hasselpähkinärouhetta.

Vinkki!

Vatkaa muna-sokerivaahto pallovispilöillä huolellisesti kuohkeaksi, ennen kuin lisäät muut ainekset.

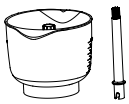
Tarkista 30 minuutin paistamisen jälkeen, onko kakku valmis. Uuni voi vaikuttaa paistoaikaan paljonkin!



Sitkeät

KINUSKIKEKSIT

Kinuskiset viipalekeksit – yksinkertaisesti herkullisia.

>>  PYSTYASENTO  VISPAUSKULHO  TAIKINAVISPILÄT

AINEKSET

200 g huoneenlämpöistä voita
2,5 dl (225 g) sokeria
0,5 dl siirappia
5 dl (300 g) vehnäjauhoja
1 tl ruokasoodaa

TEE NÄIN

1. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Liitä Ankarsrumiin vispauskulho ja taikinavispilät.
3. Mittaa voi ja sokeri kulhoon. Vispaa sekaisin pienellä nopeudella.
4. Lisää siirappi, jauhot ja ruokasooda. Vispaa keskinopeudella, kunnes saat tasaisen taikinan.
5. Jaa taikina kolmeen yhtä suureen osaan. Pyörittele jokainen osa 35 cm:n pituiseksi tangoksi.
6. Siirrä tangot leivinpaperilla päällystetylle pellille. Litistä niitä hieman haarukalla.
7. Paista uunissa noin 12 minuuttia.
8. Leikkaa tangot vinottain 2 cm:n levyisiksi kekseiksi.

Vinkki!

Voit jopa triplata taikinan. Käytä tällöin teräskulhoa, taikinarullaa ja taikinaveistä.

Leikkaa taikinatangot kekseiksi lämpiminä!



Virkistävät

JUOMAT





Terveellinen

VIHERSMOOTHIE

Surauta helppo ja ravitseva smoothie suosikkihedelmistäsi ja -vihanneksistasi.
Tämän herkullisen smoothiereseptin keskiössä ovat appelsiini, mango, herneet ja pinaatti.

1 >>  PYSTYASENTO  SITRUSPUSERRIN

AINEKSET,
4 SMOOTHIETA
1 dl appelsiinimehua
(1–2 appelsiinia)

TEE NÄIN
1. Liitä sitruspuserrin Ankarsrumiin. Purista 1–2 appelsiinia, kunnes saat 1 dl mehua.

2 >>  KYLKIASENTO  TEHOSEKOITIN

AINEKSET,
4 SMOOTHIETA
2 dl vettä
1 dl (60 g) herneitä
65 g tuoretta pinaattia
1 limetin mehu
150 g pakastettua mangoa
1 avokado

TEE NÄIN
1. Käännä Ankarsrum kyljelleen ja liitä tehosekoitin siihen.
2. Lisää vesi, appelsiinimehu, herneet ja pinaatti. Sekoita ainekset kunnolla.
3. Lisää loput ainekset ja sekoita tasaiseksi. Jos smoothiesta tulee liian paksua, lisää hieman vettä.
4. Jos haluat makeamman smoothien, lisää appelsiinimehua, hunajaa tai agavesiirappia.

Vinkki!

Lisää halutessasi rasvaista jogurttia proteiinin-lähteeksi.



Sitruunainen

SLUSH-JUOMA

Kirpeänmakea juoma raikastaa ihanasti kuumana kesäpäivänä.

1 >>  PYSTYASENTO  SITRUSPUSERRIN

AINEKSET,
4 LASILLISTA

SOKERILIEMI
2,5 dl vettä
2,5 dl sokeria

JUOMA
4 sitruunan mehu
2 limetin mehu
1 sitruunan & 1 limetin kuori

TEE NÄIN

1. Kiehauta vesi ja sokeri kattilassa ja keitä, kunnes sokeri on liuennut. Anna jäähtyä ja laita jääkaappiin odottamaan.
2. Liitä sitruspuserrin Ankarsrumiin.
3. Raasta yhden sitruunan ja yhden limetin kuori. Leikkaa sitruunat ja limetit puoliksi, käynnistä Ankarsrum keskinopeudella ja purista hedelmistä mehu.

2 >>  KYLKIASENTO  TEHOSEKOITIN

AINEKSET,
4 LASILLISTA
2 dl sokerilientä
1,5 dl vodkaa
8 dl jääpaloja (noin 30 kpl)

KORISTELUUN
Tuoretta minttua

TEE NÄIN

1. Käännä Ankarsrum kyljelleen ja liitä tehosekoitin siihen.
2. Sekoita mehu, kuoriraaste, sokeriliemi, vodka ja jääkuutiot, kunnes jää on murskana. Jos haluat juomasta makeampaa, voit lisätä sokerilientä.
3. Kaada suuriin, korkeisiin laseihin ja koristele tuoreella mintulla. Tarjoa heti.

Vinkki!

Voit tehdä lapsille alkoholittoman version jättämällä vodkan pois.

SISÄLTÖ >>

Itse jauhettu

JÄÄKAHVI

Kahvisiirapilla makeutettu virkistävä juoma vie ajatukset kuumaan kesäpäivään. Kokeile myös rommitilkalla terästettynä!

>>  KYLKIASENTO  KAHVI- JA VILJAMYLLY

AINEKSET, 2 LASILLISTA

KAHVISIIRAPPI

1 dl valmista kahvia
1 dl sokeria

KAHVIJUOMA

Kahvisiirappia
2 dl kylmää kahvia
3 dl maitoa tai kauramaitoa
Jääpaloja

TEE NÄIN

1. Käännä Ankarsrum kyljelleen ja liitä viljamylly siihen. Jauha kahvinpavut ja keitä 3 dl kahvia.
2. Laita 2 dl kahvia jääkaappiin viilentymään.
3. Kaada kattilaan 1 dl kahvia ja 1 dl sokeria. Keitä, kunnes sokeri on täysin liuennut. Anna kiehua muutaman minuutin ajan. Anna jäähtyä kylmäksi.
4. Kaada kahvisiirappi lasin pohjalle, lisää kylmä kahvi päälle ja sekoita hyvin. Lisää pinnalle jääpaloja ja lopuksi haluamasi määrä maitoa. Tarjoa heti.

Vinkki!

Tee kahvista jääpaloja etukäteen, niin jääkahvisi ei laimene jääpalojen sulaessa.



NOTES




ON OFF

INDEX

LEIVÄT **SIVU**

Bagelit 16
Banaanileipä, gluteeniton 22
Focaccia 20
Hampurilaissämpylät 26
Hapanjuurileipä 28
Mantou, kiinalainen 24
Maitoleipä, japanilainen 14
Patongit 18
Tortillat, meksikolaiset 32

MAKEAT LEIVONNAISET **SIVU**

Crêpet 68
Cupcaket 84
Kanelipullat 80
Kinuskikeksit 92
Kuorrutettu sokerikakku 90
Omenasose 60
Pavlova 76
Päärynägalette 66
Suklaahippukeksit 88
Vadelmasorbetti 72
Vaniljajäätelö 70

RUOAT **SIVU**

Aasialainen salaatti 56
Bao bunit falafeleilla ja salaatilla 48
Coleslaw 36
Falafelit 50
Hampurilaispihvit 36
Hummus 54
Kasvislasagne 42
Lasagnette ja pistaasipesto 46
Pastataikina 40
Pistaasi-sitruunapesto 58
Pizza Margherita 38
Suolakurkut 62

JUOMAT **SIVU**

Jääkahvi 100
Sitruunainen slush-juoma 98
Vihersmoothie 96

SISÄLTÖ **2**

COLOFON

Home.Made.
Ankarsrum Assistent Original

Published by Ankarsrum Kitchen AB, Sweden

Copyright © 2024 Ankarsrum Kitchen AB, Sweden

All rights reserved. No part of this publication my be reproduced, distributed,
or transmitted in any form or by any means without the prior permission of the publisher.

ACKNOWLEDGEMENTS
Project management and copy editing: Ankarsrum Kitchen AB

Recipes: Ankarsrum Kitchen AB and Linn Utbult, Sweden
Recipe photography: Katja Ragnestam, Sweden

Other photography: Wolfgang Kleinschmidt, Choice Agentur, Sweden
Philip Hördegård, Abby Priest, Sweden
Ellen Nielsen Kindstrand, LN Bild, Sweden

Design and production: Carolina de Klerk Nordholm/nordholmcommunication.se, Sweden

Printing and binding: Holmstock B.V./nlprinters.nl, The Netherlands, 2024

www.ankarsrum.com

ISBN 978-91-639-9409-8