



Poronliha juhlaillallisella

Esimerkkejä ruokalistoiksi resepteineen


deliporo.fi

Alkusanat

Tässä julkaistavat juhlaillallisen ruokalistaesimerkit on laadittu auttamaan kotona juhlia järjestäviä poronlihan ystäviä tarjoilun suunnittelemisessa ja toteuttamisessa. Pääasialliset listojen kokoonpanijat ovat Tero Mäntykangas, joka on Suomen ravintoloiden parhaimmiston useana vuonna valitun Lapland Hotel Sky Ounasvaaran ravintolan ja samalla myös koko lähes 20 ravintolaa pyörittävän Lapland Hotels -ketjun keittiöpäällikkö sekä Michelin –kokki Jarmo Vähä-Savo. Deliporon ja kaikkien näitä esimerkkejä hyödyntävien puolesta heille molemmille lämpimät kiitokset.

Mukana on reseptejä myös muista lähteistä. Erityisesti mainittakoon ammattikorkeakoulu Laurea ja heidän Ruokaa luonnosta –hankkeensa, jonka villiyrtyreseptejä tähän kokoelmassa on saatu.

Ruokalistaesimerkit on pyritty laatimaan niin, että ne olisivat toimivia sellaisenaan. Niitä ei kuitenkaan ole tarkoitettu vain orjallisesti noudatettaviksi, vaan kokoelmamme tavoitteena on toimia inspiraation lähteenä ja yleisluonteisena ohjeena.

Voit hyvin poimia eturuoan yhdeltä listalta, pääruoan toiselta ja jälkiruoan vaikka kolmannelta. Tai käyttää vaihtoehtoisia reseptejä esimerkkiruokalistojen jälkeen tai kokonaan muita reseptejä tässä esitettyjen sijasta. Samoin voit vapaasti tehdä resepteihin haluamiasi muutoksia. Rohkeasti vain!

Yleissuosituksena mainittakoon, että pieni sivusalaatti pääruoan ohessa voisi lisätä sekä tuoreutta ja raikkautta että monipuolisuutta ateriaan. Samoin moneen ateriaan sopii puolukka-, karpalo- tai muu marjahillo tai -hyytelö, vaikkei sellaista resepteissä olisikaan mainittu.

Valtaosa resepteistä on laadittu neljän annoksen pohjalta. Sopeuta raaka-aineiden määrät vieraiden lukumäärän mukaisesti. Ohjeeksi käynee, että lihaa pääruokalajissa on ravintola-annoksissa 170-200 g.

Seuraavassa kukin ruokalistaesimerkki on esitetty ensin ja sen jälkeen listan ruokalajien reseptit.

Lopussa on lisää vaihtoehtoja yksittäisiksi resepteiksi, joukossa myös yksi kasvispääruoka.

Huomaavaista on varmistua, että käytetyt maitotuotteet ovat laktoosittomia tai ainakin vähälaktoosisia ja että muutkin mahdolliset vieraiden ruokarajoitteet selvitetään etukäteen.

Graavilohta ja hovimestarinkastiketta

Tattipraliinilla kuorrutettua poronseläkettä ja riistapippurikastiketta

Hillaparfait

Hovimestarinkastike

| | |
|---------|--------------------------|
| 60 g | Auran tai Turun sinappia |
| 30 g | Dijon sinappia |
| 30–60 g | sokeria |
| 1 rkl | punaviinietikkaa |
| 1,5 dl | rypsiöljyä |
| | leikattua tilliä |
| | suolaa |

Laita sinappi, sokeri ja punaviinietikka pieneen kulhoon ja vatkaa öljy ohuena nauhana sekaan. Lisää tilli. Tarkista maku. Lisää suolaa varoen, graavissa kalassahan on jo suolaa.

Tattipraliinilla kuorrutettua poronseläkettä ja riistapippurikastiketta

Poronseläke

Poron ulkofileetä n. 170-200 g ruokavierasta kohti.

Tee fileistä samankokoisia pihvejä. Paista nopeasti kuumalla pannulla 2 min. per puoli. Mausta suolalla. Kääri folioon ja pane päälle lämpöä eristävä peite, anna vetäytyä 10-15 min.

Palsternakkapyree

| | |
|-------|-------------------------|
| 400 g | palsternakkaa |
| 3 dl | maitoa |
| | suolaa ja valkopippuria |
| 30 g | voita |

Keitä kypsäksi.

Soseuta tehosekoittimessa tasaiseksi pyreeksi.

Praliinin valmistus ja kuorruttaminen

| | |
|------|----------------------------|
| 50 g | kuivattuja herkkutatteja |
| 30 g | karamelisoitua tomusokeria |

Paahda tomusokeri kattilassa kauniin ruskeaksi, lisää sekaan ½ dl vettä. Anna veden kiehua, kunnes sokeripaakut ovat pois.

Sekoita tatit paahdettuun tomusokeriin niin, että saat rapean massan. Huomaa tatit imevät nestettä, sokeri saa olla nestemäistä. Kuivata. Jauha kutterissa.

| | |
|-------|---------------|
| 125 g | praliinia |
| 150 g | voita |
| 50 g | mantelijauhoa |
| 50 g | leipäjauhoa |

Pehmitä voi.

Sekoita kaikki aineet keskenään.

Kauli kahden leivinpaperin välissä 3 mm paksu levy ja pakasta.

Rüsta-pippurikastike

| | |
|-------|--|
| | poron kalvoja ja muita yli jääneitä paloja |
| 2½ dl | punaviinietikkaa |
| 3 l | demi glace -kastikepohjaa |
| 3 l | punaviiniä |
| 300 g | herkku- tai metsäsieniä |
| 500 g | sipulia |
| 200 g | selleriä |
| 200 g | porkkanaa |
| | persiljaa |
| | timjamia |
| | mustapippuria |
| | maizena |

Ruskista poron kalvot ja ylijääneet palat. Kaada etikka kuumaan kattilaan kalvojen päälle ja anna haihtua hetki. Lisää paloitellut vihannekset ja punaviini ja mausteet. Anna kiehua hiljaisella tulella kokoon (½). Lisää demi glace ja keitä hiljalleen pari tuntia, kuori vaahto pois, lisää tarvittaessa vettä. Lisää mustapippuri. Siivilöi, suurusta maizenalla.

Hillaparfait

| | |
|--------|-----------------|
| 6 kpl | munankeltuainen |
| 1 dl | sokeria |
| 5 dl | kuohukermaa |
| 1,5 dl | lakkalikööri |
| 2 dl | lakka/hillasose |

Laita keltuaiset ja sokeri kulhoon ja kypsennä vesihautteessa 70 °C eli kunnes sakenee, jatka vatkaamista kunnes on kädenlämpöistä.

Vaahdota kerma löysäksi vaahdoksi.

Lisää likööri, lakkasose (laita siivilän läpi ellet pidä siemenistä) munamassan sekaan. Sekoita hyvin.

Lisää sekaan kermavaahto varovasti nostellen.

Huuhtelee vuoka/vuoat joihin pakastat kylmällä vedellä. Pakasta ainakin 12 h

Tarjoile lakkasoseen kera. Koristeeksi sopii hyvin keksin murut tai mysli eli granola.

Kylmäsavustettua siikaa, hapankermää ja pikkelöityä fenkolia

Poron sisäfilettä ja paahdettua maa- artisokkapyrettä

Vaniljajäätelöä ja mustikoita

Kylmäsavustettua siikaa, hapankermää ja pikkelöityä fenkolia

Siika
2 filettä

Pikkeliliemi ja pikkelöinti

1 dl väkiviinaetikka
2 dl sokeria
3 dl vesi
½ kpl fenkoli

Sekoita vesi, väkiviinaetikka, sokeri ja lämmitä ne niin, että sokeri sulaa. Jäähdytä liemi. Leikkaa fenkolista ohutta siivua ja laita fenkolit yön yli liemeen marinoitumaan. Ota fenkolit liemestä ja lisää ohuiden siikasiivujen päälle.

Hapankermakastike

2 dl piimää
1 dl kermaa
½ sitruunan kuori
riipaus sokeria
riipaus nokkossuolaa tai suolaa, johon sekoitat nokkosta tai muuta yrttiä

Sekoita piimä ja kerma keskenään, raasta sitruunankuori joukkoon.

tilliöljyä
1 puntti tilliä
1 dl öljyä
1 rkl vaaleaa etikkaa
sokeria

Ryöppää tillipuntti nopeasti (30 sek) kiehuvässä vedessä. Kuivaa tilli paperin välissä ja laita öljyn kansa blenderiin. Aja öljyä niin kauan, että se on vihreää. Lisää etikkaa ja sokeri.

Poron sisäfileetä ja paahdettua maa-artisokkapyrettä

Poron sisäfilee / 4 :lle henkilölle

| | |
|--------|--|
| 600g | poron sisäfileetä |
| 1 oksa | timjamia |
| 3 kpl | valkosipulin kynsiä (litistettynä) |
| 3 rkl | rypsiöljyä |
| 2 rkl | voita |
| | tattisuolaa tai suolaa, johon on sekoitettu jauhettua sientä |

Ota poronfile huoneenlämpöön kaksi tuntia ennen paistamista.

Mausta filee tattisuolalla.

Lämmitä pannu kuumaksi, lisää öljy, timjami ja valkosipuli.

Paista poroa öljyssä noin 1 minuuttia, käännä filee ja lisää voi. Paista vielä 1 minuuttia ja valele fileetä vaahtoavalla voilla.

Laita filee 140 °C uuniin, ja kypsennä kunnes sisälämpö on 53 °C, n. 5-10 min

Anna fileen vetäytyä 5 minuuttia (liinan tai folion alla). Leikkaa fileet annospaloiksi.

Paahdettua maa-artisokkapyrettä

| | |
|--------|--|
| 500 g | maa-artisokka |
| 1 kpl | sipuli |
| 100 g | voita |
| maitoa | niin paljon, että maa-artisokat peittyvät suolaa |

Pese maa-artisokat juuresharjalla. Laita maa-artisokat uunivuokaan voin kanssa.

Paahda uunissa 200 °C:ssa 30 minuuttia

Ota artisokat uunista ja laita ne kattilaan. Lisää maito ja kiehauta niin että artisokat ovat kypsiä.

Siivilöi neste pois, laita artisokat blenderiin ja aja sileäksi pyreeksi voin kanssa.

Korvasienikeittoa

Perinteistä poronkäritystä ja pottuvoita

Leipäjuustoa ja hilloja

Korvasienikeittoa

| | |
|-------|---|
| 500 g | valmiiksi käsiteltyjä korvasieniä |
| 1 kpl | sipuli silputtuna |
| 3 rkl | voita |
| 2 rkl | vehnäjauhoja |
| 2 dl | kermaa |
| | maitoa tai kasvislientä |
| | suolaa |
| | valkopippuria |
| | tuoretta ruohosipulia tai persiljaa tai kuivattua yrttimaustesekoitetta |

Jos käytät Deliporon toimittamia pakastettuja korvasieniä, ne ovat sellaisenaan valmiita käytettäväksi: hiekka on pesty pois ja ne on valmiiksi kahteen kertaan keitetty. Jos käytät tuoreita tai kuivattuja korvasieniä, keitä niitä vähintään 2 x 7 min. vaihtaen vettä välillä.

Leikkaa korvasienet sopivan kokoisiksi paloiksi ja pane ne kuumaan kattilaan, että vesi haihtuu.

Lisää kattilaan voi ja sienisilppu, anna kuullottua muutama minuutti sekoittaen välillä.

Lisää vehnäjauhot seoksen päälle.

Lisää kattilaan maitoa tai kasvislientä niin paljon, että sienet reilusti peittyvät, sekoita ja anna nesteen hetken vetäytyä sieniin, lisää sitten kerma.

Hauduta 15 minuuttia ja varmista, että keitto on sopivan juoksevaa, tarpeen mukaan hauduta vielä tai lisää nestettä.

Lisää yrtit.

Perinteinen poronkäritys ja pottuvoi

| | |
|--------|--|
| 700 g | valmiiksi siivuttua kärityslihaa tai poron lapaa tai paistia |
| 3 rkl | poron paistorasvaa tai voita |
| 2 dl | vettä |
| 1.5 tl | suolaa |
| 700 g | kuorittuja puikulaperunoita |
| 2 rkl | voita |
| 2-3 | sipulia |
| 2 dl | maitoa |
| 1-2 tl | suolaa |

Poronkäristys

Valmiiksi siivutun käristyslihan voit ottaa käyttöön sellaisenaan.

Jos käytät muuta lihaa, anna sen sulaa kohmeiseksi (n. – 6 °C), leikkaa siivuttamaton liha pituussuunnassa halki ja vuole siitä ohuita käristyslastuja poikittaissuunnassa.

Sulata padassa rasva.

Lisää käristysliha pataan pienissä erissä ja ruskista.

Kun koko lihaerä on ruskistunut, lisää vesi ja suola.

Pienennä lämpöä ja anna hautua kannen alla 10-60 minuuttia.

Tarjoa pottuvoin ja puolukkasurvoksen, halutessasi myös suolakurkun kanssa.

Haudutusajasta on olemassa monta näkemystä. Kun käristys tehdään paistista, 10 minuuttia riittää.

Samoin se voi riittää, jos liha on todella ohuina lastuina. Kannattaa kuitenkin kokeilla pidempiäkin haudutusaikoja aina runsaaseen tuntiin saakka.

Pottuvoi

Keitä potut täysin kypsiksi

Hauduta hienonnettu sipuli voissa kypsäksi, lisää maito ja kiehauta se.

Soseuta kypsät perunat ja lisää sekoittaen sipulinen maito.

Mausta suolalla.

Leipäjuustoa ja hilloja

Leikkaa leipäjuusto annospaloiksi ja lämmitä ne tilkassa maitoa paistinpannulla. Vaihtoehtoisesti leikkaa leipäjuusto pieniksi kuutioiksi ja pane ne maito-kerma-seoksessa 100 °C uuniin, kunnes pintaan alkaa tulla ruskeaa väriä.

Asettele juustopalat lautasille ja nosta niiden päälle reilu määrä sulatettuja hilloja. Maun mukaan on mahdollista sirotella hieman sokeria hillojen päälle. Sokerin sijasta saat makeutta sekoittamalla hillojen joukkoon hieman hillakastiketta tai vaikka hillalikoöriä.

Jos hilloja ei ole, hillakastike käy lisäkkeeksi sellaisenaan.

Porotartar, majoneesia ja pikkelöityjä juureksia

Kuhaa, palsternakkapyreetä ja savuvoi- tillikastiketta

Suklaatryffelit

Porotartar, majoneesia ja pikkelöityjä juureksia

Porotartar:

| | |
|-------|---------------------------|
| 250 g | poronpaistia |
| 5 dl | vettä |
| 40 g | ruoko- tai fariinisokeria |
| 20 g | suolaa |
| 6 kpl | mustapippuria |
| 1 tl | sinapinsiemeniä |
| 6 kpl | katajanmarjoja |
| 5 kpl | laakerinlehtiä |
| 3 kpl | timjamin oksaa |
| 2 kpl | rosmariinia |

Sekoita vesi ja mausteet keskenään. Kiehauta liemi ja jäähdytä.

Puhdista poronpaisti ja laita paisti mausteliemeen 24 tunniksi. Käännä paistia välillä liemessä. Ota paisti liemestä ja kuivaa liha. Paista paistinpannulla tai grillissä paistin pinnat kiinni ja jäähdytä. Leikkaa pieniksi kuutioiksi.

Tarjoile majoneesin sekä pikkelöityjen juuresten kanssa. Juureksia voit pikkelöidä samalla liemellä kuin paistia, mutta tee se eri astiassa.

Miekojärven kuhaa, palsternakkapyreetä ja savuvoi-tillikastiketta

kuhafiileitä
10 % suolaliemi

Puhdista ja leikkaa kuhasta v-ruoto pois ja laita se 12 minuutiksi suolaliemeen. Kuivaa paperilla fileet kuivaksi ja paista kirkastetussa voissa nahkapuoli alaspäin niin että kalan nahka on kauniin ruskea. Paina välillä fileitä niin, ettei nahka käpristy. Käännä fileet, lisää voita ja valele fileitä hetki voilla.

Palsternakkapyree

| | |
|-------|---------------|
| 500 g | palsternakkaa |
| 1 l | maitojuomaa |
| | suolaa |
| | voita |

Kuori palsternakat ja leikkaa ne pieniksi kuutioksi. Keitä palsternakat maitojuomassa kypsiksi. Siivilöi palsternakat ja jätä keitinlientä talteen jossa voit jatkaa pyrettä.

Laita siivilöidyt palsternakat blenderiin. Lisää voi ja aja massa tasaiseksi. Kaada keitinliemi kulhoon, niin voit tarvittaessa ohentaa sillä pyrettä. Mausta suolalla.

Savuvoikastike

| | |
|-------|--------------------------|
| 1 osa | etikkaa |
| 2 osa | valkoviintä |
| 3 osa | vettä |
| 2 kpl | salottisipulia |
| | pippuria, laakerinlehtiä |

Kuori sipuli ja leikkaa sipulit kuutioksi. Sekoita kaikki aineet keskenään kattilaan ja keitä puoleen. Siivilöi liemi.

| | |
|-------|------------------------|
| 4 rkl | kokoonkeitettyä lientä |
| 200 g | voita |
| ½ dl | tilliöljyä |

Leikkaa voi kuutioiksi. Laita voi foliosta tehtyyn kuppiin ja savusta savustuspöntössä voikuutioita 2-3 minuuttia. Jos savustusmahdollisuutta ei ole, voit käyttää savusuolaa voin maustamiseen tai myös maustamatonta voita. Lämmitä kokoonkeitetty liemi ja vatkaa voikuutiot erissä kastikkeeseen.

Tilliöljy

| | |
|----------|-----------------|
| 1 puntti | tillää |
| 3 dl | rypsiöljyä |
| 1 rkl | vaaleaa etikkaa |
| 1 tl | tummaa sokeria |

Ryöppää tillejä 30 sekuntia kiehuvaan veteen. Kuivaa huolellisesti. Aja blenderissä niin, että öljyn väri on vihreä. Lisää etikkaa ja sokeri. Siivilöi.

Suklaatryffelit

| | |
|--------|--|
| 1,5 dl | vettä |
| 3 rkl | mustaa teetä |
| 2 rkl | sienijauhetta (jauhettua kuivattua sientä: tatti, torvisieni suppilovahvero) |
| 50 g | voita |
| 2 kpl | keltuaisia |
| 100 g | tomusokeria |
| ½ rkl | raastettua appelsiininkuorta |
| 300 g | tummaa suklaata (mielellään 60-70 %) kaakaojauhetta |

Vuoraa n. 10x20 cm vuoka foliolla. Hauduta tee, siivilöi ja lisää sekaan tattijauhe, jäädytä. Vaahdota sokeri ja keltuaiset. Sulata suklaa, lisää sekaan kylmä tee ja yhdistä vaahdotetun voin kanssa. Laita vuokaan noin 1 cm kerrokseksi ja anna kovettua yön yli jääkaapissa. Paloittele ja pyöritä kaakao - sienijauheessa (sientä noin neljäsosa).

Perunaletut, mätiä ja smetanaa

Timjamivoissa paistettua poron ulkofileetä, puolukkakastiketta ja selleripyreetä

Leipäjuustoa ja pihlajanmarja-omenahilloketta

Perunaletut, mätiä ja smetanaa

Perunalettu

| | |
|-------|------------------------------|
| 500 g | puikulaperunoita kuorittuina |
| 3 kpl | kananmunia |
| 500 g | gluteiinitonta vehnäjauhoa |
| 3 dl | voita |
| 3 dl | kermaa |
| 6 % | suolaa |

Keitä puikulaperunat täysin kypsiksi, n. 15 minuuttia. Valuta vesi pois ja survo perunat tasaiseksi muussiksi. Sekoita kaikki ainekset perunan joukkoon ja vispaa tasaiseksi massaksi. Laita massa pursotinpussiin ja paista pursotettuja pieniä lätyjä voissa paistinpannulla tai blinipannulla.

| | |
|-------|------------------------------------|
| 200 g | muikun tai siian mätiä smetanaa |
|-------|------------------------------------|

Levitä mätiä letuille, lisää ripaus suolaa ja nosta smetanaa päällimmäiseksi.

Timjamivoissa paistettua poron ulkofileetä, puolukkakastiketta ja selleripyreetä

Poron ulkofilee

| | |
|---------|---|
| 800 g | poron ulkofileetä |
| 2 rkl | voita |
| 2 rkl | öljyä |
| 6 oksaa | timjamia |
| 2 kpl | valkosipulinkynsiä suolaa, mustapippuria |

Ota poronfileet huoneenlämpöön noin tuntia ennen paistamista ja mausta fileet kauttaaltaan suolalla. Kuumenna pannu ja lisää öljy, timjami ja valkosipuli pannuun. Paista fileet kauttaaltaan pannussa. Lisää voi ja valele fileitä voi-öljy seoksella paiston aikana. Kypsennä 120 °C uunissa kunnes sisälämpö on 53 °C.

Anna lihan vetäytyä (5 minuuttia) ja leikkaa siivuiksi.

Puolukkakastike

| | |
|---------|---------------------------------|
| 2 kpl | salottisipulia (siivuttuna) |
| 3 kpl | herkkusieniä (siivuttuna) |
| 1 kpl | valkosipulinkynsiä (siivuttuna) |
| 1 rkl | ruoko- tai fariinisokeria |
| 3 rkl | puolukkaa |
| 1 dl | punaviinietikkaa |
| 1 dl | punaviiniä |
| 5 dl | demi glace-kastikepohjaa |
| 2 oksaa | timjamia |
| | suolaa, mustapippuria |

Ruskista sipuli, sokeri, valkosipuli ja herkkusienet kasarissa. Lisää punaviinietikka ja punaviini. Lisää puolukka. Anna kiehua kasaan, kunnes jäljellä on noin puolet. Lisää kastikepohja, anna kiehua 10 minuuttia. Siivilöi kastike ja mausta suolalla ja pippurilla.

Selleripyree

| | |
|------|---|
| 650g | selleriä |
| 250g | voita |
| 1½dl | maitoa |
| | notkistamiseen tarvittaessa keitinlientä tai maitoa |
| | suolaa |

Kuori sellerit, leikkaa pienemmäksi ja keitä kypsäksi. Valuta nestettä pois ja soseuta sauvasekoittimella tai blenderillä sileäksi pyreeksi. Lisää voi ja tarkista että pyree on tasaista. Mausta lopuksi suolalla.

Leipäjuustoa ja pihlajanmarja-omenahilloketta

| | |
|-----|----------------------|
| 1/3 | pihlajanmarjoja |
| 2/3 | omenoita |
| | muutama tähtianis |
| | muutama kanelintanko |
| | hillosokeria |
| | hyppysellinen suolaa |
| | leipäjuustoa |

Pese pihlajanmarjat hyvin ja ryöppää ne kolme kertaa vaihtaen vesi aina ryöppäyksen välissä. Laita pihlajanmarjat 5% suolaliemeen ja olla yön yli.

Pese marjat suolaliemestä ja keitä omenan ja mausteiden kanssa hilloksi. Leikkaa leipäjuusto palasiksi ja tarjoile.

Kantarellibruchetta

Poron fileetä, poron veripalttua, sipulipyreetä ja timjamikastiketta

Marjajäädystä

Kantarellibruchetta

4 viipaletta maalaispatonkia
1 kpl sipulia
1 kpl valkosipulinkynsi
300 g kantarelleja
suolaa
mustapippuria

Puhdista sienet ja pilko karkeiksi paloiksi. Hienonna sipuli. Paista sipuli, valkosipuli ja sienet kattilassa, kunnes neste on kuivahtanut pois. Paahda leivät rapeiksi. Annostele sieniseos leiville.

Poron sisäpaistia, paistettuja sieniä ja lapin puikulaperunapyreetä

4 annosta

500g poronsisäpaistia
nokare voita paistamiseen
200g siitakesieniä
350g puikulaperunaa
50g voita
puntti timjamia
loraus maitoa
suola

1. Mausta paisti suolalla
2. Ruskista paisti kuumalla paistinpannulla
3. Laita liha uunivuokaan ja peitä vuoka foliolla; laita vuoka uuniin 150 °C ja kypsennä, kunnes sisälämpötila on n. 58 °C
4. Keitä puikulat kypsiksi ja ota talteen keitinliemi, jolla voit notkistaa pyreen
5. Soseuta perunat ja lisää keitinliemi, maito, voi ja suola; tee pyreestä aika löysä
6. Paista sienet voissa ja mausta tuoreella timjamilla ja suolalla
7. Ota paisti uunista ja anna lihan vetäytyä vuoassa. n 10 min; leikkaa ohuita viipaleita

Marjajäädike

| | |
|-------|---|
| 4 kpl | kananmunia |
| 1 dl | taloussokeria |
| 1 tl | vaniljasokeria |
| 3 dl | kuohukermaa |
| 3 dl | pakastettuja hilloja tai muita marjoja kuten mustikoita, puolukoita, karpaloita, viinimarjoja, mesimarjoja tms. |

Vaahdota huoneenlämpöiset kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi.

Vaahdota kerma ja vaniljasokeri sekä yhdistä vaahdot.

Lisää joukkoon sulaneet marjat ja sekoita varovasti.

Kaada seos sopivankokoiseen, tuorekelmulla vuorattuun vuokaan tai kertakäyttöpikareihin ja pakasta.

Nosta sulamaan 30 min ennen tarjoilua.

Tarjoiluvaiheessa voit lisätä annoksiin samasta marjasta tehtyä kastiketta tai siirappia tai sulaneita marjoja.

Villiyrttigraavattua siikaa mallasleivällä

Poronpaisti

Juustolautanen

Villiyrttigraavattua siikaa mallasleivällä

| | |
|--------|---|
| | tuoretta siikafileetä |
| 1 osa | sokeria |
| 2 osaa | suolaa |
| | saksankirveliä, suolaheinää & mustaherukan lehtiä |

Levitä siikafileet astiaan. Lisää suola-sokeriseosta tasaisesti jokaisen kalan päälle. Taputtele yrtit kalan pintaan ja annan sen graavaantua yön yli. Leikkaa seuraavana päivänä kalasta ohuita siivuja.

Pikkelikurkku

| | |
|--------|---------------------|
| 1 osa | etikkaa |
| 2 osaa | sokeria |
| 3 osaa | vettä |
| 1 kpl | kurkku |
| | mustaherukan lehtiä |

Kiehauta liemi ja lisää jäähtyneeseen liemeen mustaherukan lehdet ja leikatut kurkut.

Suolaheinällä maustettua hapankermää

| | |
|-------|---------------|
| 1 dl | hapankermää |
| S | suolaheinää |
| 1 rkl | sitruunamehua |
| | Suolaa |
| | pippuria |
| | mallasleipää |

Leikkaa suolaheinä pieneksi ja sekoita se hapankermaan. Mausta suolaheinä-hapankerma edellä mainituilla raaka -aineilla. Leikkaa mallasleipä tarjoilupaloiksi. Voitele voilla ja lämmitä hetki uunissa.

Kasaa leivän päälle hapankermää, siikaa ja pikkelikurkkua.

Itsenäisyyspäivän poronpaisti

1-2 kg poronpaisti (tai hirvenpaisti)
suolaa
pippuria
rosmariinia

Ota paisti huoneenlämpöön 2 tuntia ennen valmistamista.
Suolaa paisti ja ota väri paistin pintaan pannulla jossa rosmariininoksia.

Paista 120 °C uunissa niin, että paistin sisälämpö on 53 °C. Anna vetäytyä uunin jälkeen 15 minuuttia ennen leikkaamista.

Juustolautanen

Kolmea-viittä erilaista, maukasta juustoa (mustaleima emmental, appenzeller, brie, gruyer, sinihomejuusto, valkohomejuusto kuten Herkkujuustolan Heidi, saman talon vahva Viljo tms.)
Vaaleaa leipää tai digestiivi-keksejä
Pitkittäin viipaloituja päärynöitä
Viinirypäleitä

Tarjoa juusto valmiiksi annospaloiksi leikattuna.

Vaihtoehtoinen pääruoka kasviksista

Ohraa, tattivaahtoa, sieniä ja friteerattua lehtikaalia

| | |
|-------|-------------|
| 1 | sipuli |
| 1 | valkosipuli |
| 200 g | ohrahelmiä |
| 2 dl | valkoviiniä |
| 5 dl | sienilientä |
| | voita |

Freesaa voissa sipulit ja lisää pannulle pestyt ohranelmet. Lisää valkoviini ja keitä, kunnes nestettä on jäljellä puolet. Kaada joukkoon sieniliemi ja hauduta kypsäksi. Mausta suolalla.

Tattivaahto

| | |
|-------|---------------|
| 250 g | herkkutatteja |
| 1 | sipuli |
| 2 | timjaminoksaa |
| 200 g | kermaa |
| | suolaa |

Freesaa pilkotut herkkutatit, sipulit ja timjami voissa. Lisää kerma ja anna kiehahtaa. Siirrä seos tehosekoittimeen ja aja tasaiseksi massaksi. Siivilöi ja siirrä kermasifoniin. Vaahdota kahdella patruunalla.

Friteerattu lehtikaali

| | |
|---|--------------------|
| 4 | lehtikaalin lehteä |
| | suolaa |
| | öljyä |

Puhdista lehtikaalit ja revi pienemmiksi paloiksi. Laita kaalit uunipellille ja mausta suolalla ja öljyllä. Paahda 120 °C uunissa 10–15 minuuttia.

Vaihtoehtoisia alkuruokia porosta

Poronkieltä porokastikkeessa

Poronkieliä
Selleriä, porkkanaa, sipulia
Suolaa
Deliporon porolientä
Punaviintä

Keitä poronkieliä kasvisliemessä (selleri, porkkana, sipuli, hiven suolaa) 2,5-3 tuntia, kunnes nahka irtoaa kielestä helposti. Irrota nahka.

Kuumenna poroliemi ja lisää siihen tilkka punaviintä. Jos kastike ei mielestäsi ole tarpeeksi hapokas, voit lisätä siihen vähän raastettua appelsiininkuorta.

Leikkaa kieli kiekkoiksi ja lämmitä ne kastikkeessa ennen tarjoilua.

Graavia poron sisäpaistia

| | |
|--------|--------------------------------|
| 650 g | puhdistettua poron sisäpaistia |
| 1/2 dl | ruokaöljyä |
| 1 rkl | murskattuja viherpippureita |
| 1 | laakerinlehti |
| 1 | pala purjoa |
| 2 cl | puolukkaviiniä |
| 1 cl | koskenkorvaa |
| 1 cl | puolukkalikööriä |
| 1/2 dl | karkeaa suolaa |
| 1 tl | sokeria |

1. Laita pakastepussiin öljy, mausteet ja alkoholi. Sekoita pussin sisältö voimakkaasti ravistaen.
2. Pane pussiin puhdistettu sisäpaisti, purista ilma pois pussista ja sulje se.
3. Säilytä n. 1-2 vrk jääkaapissa. Vaihda kylkeä silloin tällöin.
4. Ota paisti pois marinadista, kuivaa ja mausta karkealla suolalla, sokerilla ja viherpippurimurskalla.
5. Kääri maustettu paisti tiiviisti muoviin ja pane paketti 12-15 tunniksi jääkaappiin painon alle.
6. Poista paistin pinnalta mausteet ja pane se pakastimeen kohmettumaan.

Viipaloi kevyestijäähtynyt paisti poikkisysin ohuiksi viipaleiksi.
Jos on aikaa, anna paistin kuivua pinnaltaan pitämällä sitä kylmiössä ritilän päällä ilman kelmua ennen kuin laitat sen pakasteeseen.
Valmis tuote säilytetään pakasteessa.

Avokado-savupororullat

8 kpl ohutta savuporoviipaleita

Täyte

| | |
|---------|---------------|
| 1 kpl | kypsä avokado |
| 2 tl | sitruunamehua |
| 1/2 kpl | punasipulia |
| 2 tl | sokeria |
| 1 dl | maitorahkaa |

1. Halkaise avokado, poista siemen ja kuori.
2. Kuutioi hedelmäliha ja lisää sitruunamehu tummumisen estämiseksi.
3. Lisää hienonnettu sipuli ja mausteet. Lisää rahka.
4. Levitä seosta savuporoviipaleille. Kääri rulliksi.
5. Tarjoa alkupalana tai salaatin kera.

Poronniskaravioli

Niska

| | |
|-----|---------------------|
| | poron kaulakiekkoja |
| 4 | salottisipulia |
| 1 | valkosipuli |
| 1/2 | purjosipuli |
| 1 | palsternakka |
| | juuriselleriä |
| 1/3 | timjami |
| 1/3 | persilja |

Poroliemi

| | |
|-----|-------------------------------|
| 1 l | kaulakiekkojen haudutuslientä |
| 4 | munanvalkuaista |

Raviolitäyte

| | |
|------|------------------------|
| 100g | ylikypsää poron niskaa |
| 5 | siivua pekonia |
| 1 | sipuli |
| 1 | valkosipulinkynsi |
| | lehtipersiljaa |
| | suolaa |
| | valkopippuria |

Pastataikina

| | |
|-------|--------------|
| 200 g | vehnäjauhoja |
| 1 | kananmuna |
| 3 | keltuaista |
| 1 rkl | oliiviöljyä |

Niskan haudutus

1. Kuori juurekset ja pilko paloiksi. Laita kaulakiekot kylmään veteen niin, että ne juuri peittyvät.
2. Lisää 2 rkl merisuolaa ja anna kiehahtaa. Kuori pinnalle syntyvä vaahto pois ja lisää juurekset sekä yrtit.
3. Hauduta liha ylikypsäksi n. 2 tuntia. Siivilöi liemi talteen, poista palsternakka ja erottele lihat luista raviolia varten.

Kirkas poroliemi

Riko valkuaisien rakenne ja kaada ne liemen joukkoon. Lämmitä lientä hiljalleen. Liemi ei saa kiehua. Laita kansi päälle ja hauduta lientä kannen alla kunnes valkuainen on kypsynyt ja pinnalle noussut valkuaiskaku. Siivilöi liemi varovasti harsoliinan läpi puhtaaseen astiaan.

Raviolitäyte

Kuori ja hienonna sipulit. Kuutioi pekoni ja paista pannulla. Lisää sipulit, kuullota hyvin sekä lisää lopuksi hienonnettu lehtipersilja. Sekoita ylikypsän lihan joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.

Pastataikina

Laita jauhot kulhoon. Tee keskelle pieni kuoppa, johon laitat munat sekä öljyn. Sekoita taikina käsin tasaiseksi, vaivaa n. 5 min. Anna taikinan levätä jääkaapissa n. 20 min. Kauli taikina kahdeksi ohueksi, n. 1,5 mm paksuiseksi levyksi. Tee täytteestä pieniä palloja, asettele ne kaulitun pasta taikinan päälle. Sivele vedellä taikina täytteen ympäriltä ja nosta toinen levy päälle. Puristele reunat tiiviiksi ja leikkaa ne taikina levystä irti. Keitä ravioleita suola-vedessä n. 3 min. Tarjoile kirkkaan liemen kera. Sopii hyvin vaikka alkuruoaksi.

Vaihtoehtoisia pääruokia porosta

Tupa-Ullan pyhäruoka

| | |
|------------|----------------------------|
| 600 g | poron lapaa tai paistia |
| 600 g | puikulaperunoita |
| 2 | sipulia |
| 2 | porkkanaa |
| 1 dl | sieniä (kourallinen) |
| 1-2 pulloa | olutta |
| | merisuolaa |
| | pippuria (valinnan mukaan) |

1. Tähän Ulla -emännän poroherkkuun tarvitset riittävän suuren padan.
2. Asettele paloittelut ainekset ja mausteet pataan niin, että sienet jäävät päällimmäiseksi.
3. Lisää olutta niin, että sienet sopivasti peittyvät.
4. Jos käytät suolasieniä saat ehkä tarvittavan suolaisuuden niistä, muutoin lisää joukkoon suolaa.
5. Anna muhia n.175°C uunissa rauhassa 2-3 tuntia.

Poron sisäpaistipihvi ja savuporovoita

Paistipihvi:

4 poron sisäpaistipihviä (leikkaa poikkisysin)
öljyä
suolaa
pippuria

1. Hiero öljy ja mausteet lihan pintaan.
2. Grillaa 2 minuuttia per puoli.
3. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoamista.
4. Tarjoa salaatin ja savuporovoin kera.

Savuporovoi:

100 g voita
25 g kylmäsavuporoa
15 g tuoretta timjamia

1. Vaahdota voi.
2. Lisää joukkoon hienonnettu savuporo sekä timjami ja vatkaa vielä hetki.
3. Kääri voi kelmun avulla tangoksi.
4. Pane jääkaappiin jäähtymään, niin on näppärä leikata sopivia paloja.

Poron fileetä, poron veripalttua, sipulipyreetä ja timjamikastiketta

| | |
|-------|-------------------|
| 700 g | poron ulkofileetä |
| 4 rkl | voita |
| 6 kpl | timjaminoksaa |
| 2 v | alkosipulinkynttä |
| | suolaa |

Ota poron fileet huoneenlämpöön tuntia ennen paistamista ja mausta fileet kauttaaltaan suolalla. Kuumenna pannu ja lisää kirkastettu voi, timjami ja valkosipuli. Ruskista fileitä toiselta puolelta noin minuutti, käännä ne ja lisää pannulle voi. Valele fileitä voisulalla samalla kun ruskistat toista puolta.

Nostele lihat uunivuokaan ja tökkää sisälämpömittari keskelle fileen paksuinta kohtaa. Kypsennä 120 °C uunissa kunnes sisälämpötila on 52 °C. Ota lihat uunista ja laita folion sisään vetäytymään 5 minuutiksi.

Poron veripalttu

| | |
|--------|---|
| 3 dl | poron verta (ellei saatavissa, sian veri käy) |
| 120 g | perunajauhoja |
| 1 dl | portviiniä |
| 0,5 dl | punaviiniä |
| 30 g | tummaa siirappia |
| 60 g | ruskistettua voita |
| 12 g | suolaa |

Sekoita huoneenlämpöinen veri ja perunajauho. Kiehauta viini, siirappi ja suola ja kaada neste ohuena nauhana veri-perunajauhomassaan. Siirrä seos tehosekoittimeen. Lämmitä ruskistettu voi 65 °C:ksi ja kaada se tehosekoittimeen ohuena nauhana. Aja massa sileäksi. Kaada veripalttuseos laakeaan vuokaan leivinpaperin päälle ja laita tiukka kelmu vuolan päälle. Paista 90 °C:ssa kunnes sisälämpötila on 65 °C. Jäähdytä ja leikkaa veripalttu annospaloiksi.

Sipulipyree

| | |
|-------|---------------------------|
| 150 g | salottisipulia |
| 15 g | ruoko- tai fariinisokeria |
| 2 dl | kanalientä |
| 40 g | voita |
| | suolaa |

Kuori ja leikkaa sipulit kuutioiksi. Kuullota sipulit voissa, lisää sokeri ja anna karamellisoitua 15 minuuttia. Lisää kanaliemi ja keitä kasaan, kunnes neste on haihtunut. Laita sipulimassa tehosekoittimeen, lisää voi ja aja sileäksi pyreeksi. Voit halutessasi lisätä pienen lorauksen kermaa. Mausta lopuksi suolalla.

Poron paahtopaistia ja kirkasta puikulaperunasalaattia

600-800 g vasan paahtopaistia

Marinadi:

| | |
|--------|----------------------------|
| 1/2 dl | tummaa balsamiviinietikkaa |
| 1/2 dl | öljyä |
| 2 rkl | anjovislientä |
| 1 rkl | sokeria |
| 2 rkl | appelsiinimehua |
| | tuoretta timjamia |

Puikulaperunasalaatti:

| | |
|-------|-------------------------|
| 300 g | Lapin puikulaa |
| 30 g | sipulia |
| 30 g | suolakurkkua |
| 20 g | kapriksia |
| 10 g | valkosipulia |
| | persiljaa |
| | suolaa ja valkopippuria |
| | öljyä |
| | rosmariinia ja timjamia |
| 8-10 | katajanmarjaa |
| 8-10 | mustapippuria |
| | vettä |

1. Valmista marinadi. Käytä marinointiin pussia, jotta saat makua joka pinnalle.
2. Anna paistin maustua kylmässä vähintään 2 tuntia.
3. Ota liha lämpenemään huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillausta.
4. Pyyhi ylimääräinen marinadi pois lihan pinnalta.
5. Grillaa välillä käännettäen noin 7-10 minuuttia.
6. Anna vetäytyä 10 minuuttia ennen leikkaamista.
7. Voit tarjota paahtopaistin myös kylmänä perunasalaatin kanssa.

Kirkas puikulaperunasalaatti

Keitä puikulat kuorineen. Keitä ”hiljaa hymyillen” etteivät perunat hajoa. Nosta perunat heti pois vedestä. Anna jäähtyä hyvin. Kuori ja pilko perunat. Lisää joukkoon öljyä, hienonnettu sipuli, suolakurkku, valkosipuli ja kaprikset.

Mausta suolalla ja valkopippurilla. Voit tehdä valmiiksi jo tarjoilua edeltävänä päivänä, jotta kerkiää maustua hyvin.