



MAKUJA JA INSPIRAATIOITA FAZERILTA

Riisipiirakka – monipuolinen perinneherkku



Laktoositon Soijaton

VUOKSEN PIIRAKKA FEAT. MÄTIÄ, SMETANAA JA SIPULIA

Klassikkoyhdistelmä mäti, smetana ja sipuli toimii mainiosti myös riisipiirakan kanssa. Mädin ja punasipulin maut ja värit tuovat piirakkaan juhlavuutta, ja mätimoussella päällystetty Vuoksen piirakka sopiikin erinomaisesti esimerkiksi cocktail-tilaisuuteen, aperitiivipalaksi, juhlapöytään ja kokoustarjoiluun. Tällä reseptillä syntyy helposti myös kalaton versio, kun mädin vaihtaa vegaaniseen mätiin.

Resepti:

0,05 kg mätiä valinnan mukaan

0,15 kg smetanaa

noin 0,02 kg hienonnettua punasipulia

Sulata mäti kylmiössä, sulaminen kestää noin 6 tuntia. Vatkaa smetana napakaksi vaahdoksi ja sekoita siihen varovasti lusikalla tai kaapimella mäti ja sipuli. Annostele moussea 15 g Fazerin Vuoksen piirakan päälle.



INSPI-
RAATIO
ANNOS

RUKIINEN RIISIPIIRAKKA & KANANMUNATARTAR

Kun kananmunan sekoittaa voin sijaan tuorejuustoon, tuloksena on pursotukseenkin sopiva, täyteläinen ja pitkään hyvänä säilyvä levite, joka ei kovetu ja kuivu jääkaapissa. Kananmunatartar on hyvänmakuinen ja perinteistä munavoita kevyempi ja vähäsuolaisempi vaihtoehto piirakan päälle. Viimeistelyyn käy esimerkiksi ruohosipuli tai persilja. Kananmunatartar sopii myös ruokaisempien piirakoiden pohjaksi: sen päälle voi asetella vaikkapa palvattua kinkkua tai savukalaa”, Jaakko kertoo.

Resepti:

6 kananmunaa

0,3 kg maustamatonta tuorejuustoa

1 tl tai maun mukaan suolaa

Keitä kananmunat, jäähdytä ne nopeasti kylmässä vedessä ja kuori ne. Raasta kananmunat, tai laita ne yleiskoneen kulhoon ja riko ne vispilällä. Lisää tuorejuusto ja suola ja sekoita.

Kananmunatartarin voi tarjota heti tai sitä voi säilyttää kylmiössä kolme päivää.



L

SJ

Laktoositon Soijaton

RIISIPIIRAKKA GOES VEGAN! GLUTEENITON RIISIPIIRAKKA JA PÄHKINÄRICOTTA

Pähkinäricotta syntyy ajamalla liotettuja manteleita tai cashewpähkinöitä sileäksi massaksi. Jos mukaan sekoittaa vegaanimajoneesia, maku pehmenee ja rakenteesta tulee kiinteämpi. Kun pähkinäricotan pursottaa piirakoiden päälle ja asettelee päälle paahdettuja juureksia tai juuressipsejä, on tuloksena kaunis ja maistuva piirakka. Jos valitsee gluteenittoman piirakan, kokonaisuus on myös vegaaninen. Kokoustarjoiluja varten piirakan voi puolittaa.

Resepti:

0,25 kg manteleita tai

cashewpähkinöitä

vettä

0,4 kg vegaanista majoneesia

Paahda pähkinät ja liota niitä mieluiten yön yli runsaassa vedessä. Valuta liotusvesi pois ja jauha pähkinät ja majoneesi tehosekoittimessa tahnaiksi. Mausta halutessasi suolalla. Pähkinät turpoaa liotuksessa noin 30 %.



G

M

SJ



Gluteeniton Maidoton Soijaton Vegaaninen

