

Kitkan Viisas-hankkeen reseptikilpailussa palkitut

1. Sija, Päivi Miettinen

KITKAN TÄYTETYT PIZZAKEKSIT

10 annosta

5 pientä pakastepizzapohjaa

Ketsuppia

10 viipaletta mozzarella tuorejuustoa

Aurinkokuivattua tomaattia kuutioina

20 kpl Kitkan viisas savumuikkua tomaatissa

Juustoraastetta

Pizzamaustetta

Caesar-kastiketta



Annosten koristeluun:

Herneen versoja

Sitruuna

5 kirsikkatomaattia

Painele metallisella rengasmuotilla jokaisesta pizzapohjasta 4 pyöreää keksipohjaa. Levitä kaikille keksipohjille ketsuppia ja pizzamaustetta.

Laita kymmenen keksipohjan päälle juustoraastetta, aurinkokuivattua tomaattia maun mukaan, mozzarellaviipale ja kaksi Kitkan savumuikkua. Ripottele päällimmäiseksi vielä juustoraastetta.

Laita jokaisen täytetyn keksin päälle kansi ja paina sitä kevyesti täytettä vasten. Paista uunissa pizzapohjapakkauksen ohjeen mukaan. Seuraa paistumista tarkasti, ettei kansi mene liian tummaksi.

Ota keksit uunista ja anna jäähtyä hetken aikaa, jotta koristeeksi käytettävä kastike ei sula. Piirrä Caesar-kastikkeella keksien päälle koristeeksi kala. Aseta keksit annoslautasille herneenversojen päälle. Koristele annos sitruunaviipaleilla ja kukaksi leikatulla kirsikkatomaatin puolikkaalla.

Kitkan täytetyt pizzakeksit ovat herkullinen kahvipöydän tarjottava tai kevyt kalamiehen iltapala.

2. Sija, Paavo Korpua

KORPUAN ARMIN KITKAN VIISAAT

1 kg muikkua
1 dl ruokaöljyä
1purkki (70 g), tomaattipyrettä
3 rkl chiliketsuppia
2-3- rkl hunajaa
Sipulirenkaita ja suolaa maun mukaan.



Tomaattiseos ja chiliketsuppi sekoitetaan tilkkaan vettä niin että saadaan aikaan juokseva seos, joka on helppo levittää. Vettä ei kannata käyttää liikaa, koska sitä tulee myös kaloista. Uunivuoan pohjalle kaadetaan hieman ruokaöljyä ja ladotaan ensimmäinen kerros kalaa, jonka jälkeen kalakerroksen päälle kaadetaan tomaattiseosta sekä ruokaöljyä sekä sipulirenkaat ja hunaja. Jokaisen kalakerroksen päälle ripotellaan suolaa maun mukaan. Vuoka laitetaan uuniin. Uunin lämpötila saa olla 120-130 astetta. Kalojen annetaan hautua noin 4 tuntia. Hautumisen aikana tarkkaillaan, ettei kala pääse kuivumaan. Tarvittaessa lisätään tilkka vettä. Hauduttamisen alkuaikana vuoan päällä saa olla kansi. Nautitaan hyvällä ruokahalulla, joko lämpimänä tai kylmänä perunoiden kera. Voidaan käyttää myös leivän päällä.

3. Sija, Marja Pätsi

MUIKKUPIHVIT, 225 °C uunissa (pannulla leivitettyinä, jytte/hapankorppu)

N. 1 kg muikkufilettä
Suolaa
Tilliä runsaasti
Runsaasti ryväs/salottisipulia renkaina/hienona sipulina
Musta/valko/sitruuna-pippuria
Jauhattua hapankorppua/tummaa jytte-jauhoa (gluteiiniton)

Laita leivinpaperille hapankorppujauhoja, saa olla karkeaa/jytte-jauho tasaisesti. Päälle fileitä vieriviereen jauhojen päälle nahkapuoli alaspäin. Samalla kansi-file kippoon/lautaselle valmiiksi. Näin fileparit kohtaavat eikä kansia tai pohjia jää reilusti yli.

Mausta pohjafileet:

Suolalla vapaalla kädellä

Runsaalla tillillä

Runsaalla sipulilla ohuina renkaina tai hienona silppuna.

Pippuria.

Kansifile, nahka ylöspäin, päälle +jytte/hapankorppu läpikuultava-peitto + muutama nokare laktoositonta voita. Kypsennä filepihvit. Muista olla tarkka gluteiinitoman ja laktoositoman kanssa ruuanvalmistuksessa, ettei ihana ateria päätyisi mahanpuruihin.

