



## *Amerikan herkut*

*Coleslaw*

*Tex-mex hampurilaiset pihoikatjelihasta*

*Paahtetut Bataatti-tikut*

*Punasipulihilloke*

*Otse tehty valkosipulimajoneesi*

*Briosisämpylät*

*Kedelmäinen marenki-tuorejuusto -herkku*

## Coleslaw - kaalimajoneesisalaatti

$\frac{3}{4}$  valkokaalia raastettuna  
4 isoa porkkanaa raastettuna  
0,75 dl sitruunanmehua  
4 dl majoneesia  
1 dl ranskankermaa  
1,5 rkl raastettua inkivääriä  
suolaa, pippuria

Sekoita aineet sekaisin ja anna maustua jääkaapissa vähintään puoli tuntia.  
Kastikkeen määrää kannattaa tehdessä tarkkailla, määrät ovat suuntaa antavia.

## Punasipulihilloke

5 punasipulia  
1 dl etikkaa  
1 dl sokeria  
1 dl vettä

Kuori sipulit ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi.  
Laita kattilaan sipulit ja mittaa sinne myös etikka, sokeri ja vesi. Kypsennä muutama minuutti ja jäähdytä.

# Itse tehty valkosipulimajoneesi

5 valkosipulin kynttä  
½ tl suolaa  
½ tl mustapippuria myllystä  
2 kananmunan keltuaista  
1 dl extra virgin oliiviöljyä  
3 dl oliiviöljyä

Tässä ohjeessa on tärkeää, että kaikki ainekset ovat saman lämpöisiä. Ota siis kananmunat lämpenemään paria tuntia aikaisemmin tai laita munat kuumaan veteen muutamaksi minuutiksi.

Kuori valkosipulin kynnet ja suola ja hienonna ne hienoksi, tasaiseksi tahnaksi morttelissa. Lisää pippuri. Eroti kananmunasta keltuainen ja lisää se seokseen. Anna levätä muutama minuutti ja kaada isompaan kulhoon.

Lisää oliiviöljyä ohuena nauhana samalla sekoittaen voimakkaasti pallovispilällä koko ajan samaan suuntaan. Valmis valkosipulimajoneesi on paksua ja kiiltävää.

## Tex-mex hampurilaiset pihvikarjalihasta

2 kg jauhelihaa (www.karppila.fi)  
6 kananmunaa  
2 rkl sipulijauhetta  
1 tl chilijauhetta  
1 rkl juustokuminaa  
1 rkl korianteri  
1 rkl paprikajauhetta  
1,5 rkl valkosipulimurskaa  
2 tl suolaa  
3 rkl kookossokeria tai fariinisokeria  
½ dl soijakastiketta

Sekoita jauheliha, kananmunat, kerma, raastettu tai pieniksi paloitettu juusto ja tacomauste. Siteeksi voit lisätä perunajauhoja. Hiero murekeseos tasaiseksi ja anna olla. Tarkista maku maistamalla seoksesta pieni maistiaispihvi. Muotoile n. 80g pihvejä jotka sopivat sämpylän väliin ja paista pannulla kypsäksi.

## Paahdetut Bataattitikut

4 isoa bataattia  
1 rkl kanelia  
1 rkl paprikajauhetta  
2 tl suolaa  
1,2 dl oliiviöljyä

Kuori bataatit ja leikkaa n. 1,5 cm paksuisiksi tikuiksi. Levitä tasaisesti uunipellin päälle valele päälle öljyä, ripottele päälle vielä mausteet. Paista uunissa kiertoilmassa 200 asteessa n. 20 minuuttia tai kunnes bataatit tuntuvat pehmeiltä.

## Briossisämpylät

7,5 dl maitoa  
75 g hiivaa  
4,5 rkl sokeria  
1,5 tl suolaa  
6 kananmunaa  
21 dl vehnä jauhoja  
300 g huoneenlämpöistä voita  
VOITELUUN  
3 kananmunankeltuainen  
kuorittuja seesaminsiemeniä

Taikinan voi tehdä jääkaappiin tekeytymään jo edellisenä iltana.

1. Liuota hiiva yleiskoneen kulhossa kädenlämpöisen maidon joukkoon. Lisää joukkoon sokeri, suola ja kananmunat. Sekoita joukkoon jauhot. Lisää lopuksi voi pieninä nokareina koneen samalla käydessä. Vaivaa taikinaa huolella reilun 5 minuutin ajan.

2. Peitä kulho kelmulla ja nosta kylmään vähintään tunniksi tai yön yli. Vaivaa taikina työpöydällä kimmoisaksi ja jaa sämpylät osaan. Leivo pyöreitä hampurilaissämpylöitä tai muotoile pullat pitkulaisiksi hot dog -sämpylöiksi.

3. Anna briossisämpylöiden kohota tunnin ajan. Voitele briossit keltuaisella. Ripottele pinnalle seesaminsiemeniä. Paista briosseja 225 asteessa uunin keskitasossa noin 10 minuuttia.

# Hedelmäinen marenki-tuorejuusto -herkku

Hedelmiä (esim. viinirypäleitä, melonia, persikkaa)

1 prk Maustamatonta tuorejuustoa

8 dl kermaa

¼ tl suolaa

2 rkl vaniljasokeria

1 dl sokeria

1 pss marenkia paloiksi murskattuna

Pese, tarvittaessa kuori ja pilko hedelmät pieniksi n. ½ cm kuutioiksi.

Laita kulhoon tuorejuusto, kerma, sokeri, vaniljasokeri ja suola. Vatkaa melko kiinteäksi vaahdoksi. Pursota kermavaahtoa n. ½ dl lasin pohjalle, lisää hedelmä-seosta myös n. ½ dl ja koristele marengin paloilla.

.