



MAALAISMAUSTE

CHEFYLÖJÄRVEN
4 HAUSKAA RESEPTIÄ



Yrttipaja



CHEFYLÖJÄRVI

Yrttipajalta löytyy nyt jännittävä uusi maustesekoitus, joka on valmistettu yhteistyössä Anton Holman kanssa, joka tunnetaan paremmin Chef Ylöjärvenä. Anton on kokki, jonka intohimona on tuoda tuoreita ja luovia makuja ruoanlaittoon.

Työskenneltyään useamman vuoden yhteistyössä Yrttipajan kanssa ja käytettyään yrttejämme omassa keittiössään, on Chef Ylöjärvi suunnitellut ainutlaatuisen sekoituksen suomalaisista yrteistä, jota voi käyttää lähes kaikkiin ruokiin.

Maalaismauste on suunniteltu tuomaan metsän maut kotiisi ja lautasellesi! Tämä mauste sopii kanalle, kasviksille, lihalle, kalalle ja kastikkeisiin.

Lisätietoa resepteistä löydät Chefylöjärven instagram sivuilta [@chefylojarvi](https://www.instagram.com/chefylojarvi)

MAALAIKMAUSTE AINESOSAT

hiutaleinen merisuola (15%), puolukka, persilja, viherminttu, basilika, nokkonen, kynteli, koivunlehti

LIHAA & PERUNAA

Kassler on edullinen ja aliarvostettu liha! Hän on helposti valmistettava kaveri täynnä rasvaa ja makua.

Ruskista suun myötäisiksi leikattu liha (700g) kera runsaan voin. (Mummini opetti aikoinaan, kaikki on parempaa voin kera)

Kun liha on ruskistunut pinnoiltaan, voit lisä sekaan:

- ◇ 4dl vettä
- ◇ Lihaliemikuution
- ◇ 2tl Basilika ja oregano-liquidiä
- ◇ 2rkl Maalaismaustetta (mitäs muutakaan)

Anna kaverin potea hiljaisella lämmöllä kannen alla n. 40min

Syö riisin, perunan, pastan tai kasvisten kera.

(viidelle)





KATKERA KALA

Kala, olet kuin ensimmäinen ihastukseni päiväkodissa, koitin tulla halaamaan ja silti lähdit pois.

Kipparin lisuke:

- ◇ Paista pussi pinaattia, kera voin
- ◇ Lisää sekaan sitruunamehua, Rajamäen tilli- ja valkosipuli-liquidia sekä Yrttipajan nokkosrouhetta ja yrttisuolaa.
- ◇ Sauvasekoittimella tasaiseksi pyreeksi

Majones alà Anton:

“Perus” majoneesin sekaan laitetaan piparjuuritahnaa ja sitruunamehua.

Sinun kala:

- ◇ Kuumenna pannu
- ◇ Lisää voi
- ◇ Mausta kala maalaismausteella
- ◇ Ruskista kalasi

Bon apetit!

METSÄINEN SIENIKEITTO

On se sitten joulu, pääsiäinen, juhannus, rippijuhlat tai vaikka Tammerfest, sienet meidän pohjoiseen kulttuuriin kuuluu aina.

Näin minä opin keittoa vetämään:

Paista sienesi (tässä tapauksessa suppilovahverot) kunnes voit ottaa nesteen pois ja sienet sivuun.

- ◇ Samalla pannulla ruskista ja karamellisoi yksi iso sipuli, kera voin ja tumman siirapin.
- ◇ Lisää sienet sekaan, kera maalaismausteen ja kasvisliemikuution.
- ◇ Lisää sekaan 2/4 vettä ja 2/4 kermaa

Anna hautua hiljaisella lämmöllä n.15min

Paahda pekonikuutiot uunissa sillä välin

Koristele persiljalla ja avot!





METSÄSTYSKAUSI

Olet karhu, peura, hirvi, sorsa tai minä, kaipaavat hemmottelua peffan alle.

Kuinka tehdä lisuke kaikelle:

- ◇ Keitä bataattia, perunaa ja porkkanoita yhteensä 500g.
- ◇ Kun pehmenneet, kuin poikien mettäreissujen jälkeiset aivot, poista neste kattilasta.
- ◇ Lisää kattilan sekaan 40g voita, 1dl kermaa, 2rkl maalaismaustetta ja soseuta sauvasekoittimella.

Nauti!



YHTEYSTIEDOT

Chefylöjärvi

facebook.com/chefylojarvi

instagram.com/chefylojarvi

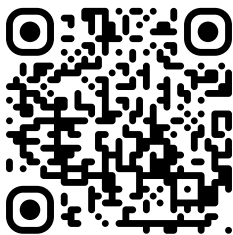
Yrttpaja

yrttpaja.fi

facebook.com/yrttpaja

instagram.com/yrttpaja

LUE KOODI SAADAKSESI LISÄTIETOJA



YRTTIPAJA.FI/MAALAISSAUSTE