

Herkuttele pyttipannulla

JUKKA LEHTINEN



Sannan keittiössä

NOPEAA: Pyttipannut taipuvat arkeen ja juhlaan ja ne on helppo valmistaa.

PERINTEISESTI jämäperunoista, lihasta tai makkarasta tehty pyttis on tuhti arkiruoka. Perinteinen pyttipannu onkin parasta yksinkertaisesta ruokamakkarasta tehtynä, lisänä perunoita, sipulia ja paistettu kananmuna.

Ruotsalaisten Rydbergin pihvi on hieman finimpi versio perinteisestä suomalaisesta pyttipannusta. Vaikka nimi toisin antaa ymmärtää, se ei ole itse asiassa pihvi ollenkaan. Siinä on pilkottua härän sisäfileetä nopeasti voissa paistettuna sekä perunoita.

YLLÄTYSVIERAITA tulossa? Itselläni on aina kaapissa säilöttyjä kypsiä ankankoipia varmuuden vuoksi. Säilyketuote ei mene kaapissa miksiäkään ja siitä saa loihdittua yllätysvieraille – tai itselle – luksusillallisen helposti ja nopeasti. Kypsat ankankoivet ovat säilötty omaan rasvaansa. Käytä siis rasva hyödyksi ja paista perunat siinä. Lisää mukaan vähän tuoreita yrttejä ja pippuria, ja täydellinen ranskalaishenkinen pyttipannu on siinä – Voilä!

SANNA MANSIKKAMÄKI



Säilykeankan rasva on mainio paistorasva monenlaiseen ruoanlaittoon. Se säilyy jääkaapissa, ja voit lusikoida sitä tarpeen mukaan käyttöön.

Ankkapyttis

Annoksia: 6
Kaloreita per annos: 620
Valmistusaika: 30 min
Vaikeusaste: Helppo

1 250 g:n säilykepurkki kypsiä ankankoipia
(Purkissa on 4–5 koipea. Purkissa lukee cuisses de canard confites.)
600 g keitettyä perunaa
250 g herkkusieniä

4 valkosipulinkynttä
5 rkl säilykepurkista lusikoitua ankanrasvaa
suolaa
mustapippuria
pari oksaa tuoretta timjamia
½ dl ranskankermaa
1 tl appelsiinin kuorta raastettuna ja loraus mehua
1 tl Dijonin hunajasinappia
mustapippuria

AVAA säilykepurkki ja nosta koivet leikuulaudalle. Irrota liha luista ja revi se pienemmäksi. Ota kaikki rasva talteen ja säilytä sitä esimerkiksi pienessä purkissa jääkaapissa. Voit käyttää rasvaa muuhunkin ruoanlaittoon. Siivuta herkkusienet ja valkosipulinkyntset. Kuori ja kuutioi perunat. Paista herkkusieniä, valkosipulia ja perunoita ankan-

rasvassa. Mausta suolalla, pippurilla ja tuoreella timjamilla. Säästä timjamia vielä ankalle. Siirrä paistos sivuun ja nosta pannulle kypsä ankanliha. Paista rapeaksi ja mausta timjamilla. Yhdistä paistokset ja tarjoile ranskankerman kanssa, joka on maustettu appelsiininkuorella, -mehulla, sinapilla ja pippurilla.

Rydbergin pihvi

Annoksia: 4
Kaloreita per annos: 580
Valmistusaika: 30 min
Vaikeusaste: Helppo

600 g härän sisäfileetä
öljy-voiseosta paistamiseen
600 g kiinteää ruokaperunaa
1 sipuli
50 g voita
suolaa
pippuria

Tarjolle:
4 munankeltuasta
4 rkl ranskankermaa sinapilla maustettuna

OTA liha ajoissa huoneenlämpöön. Kuori ja kuutioi perunat. Keitä niitä



Ruotsalaisten Biff Rydbergiä kelpaa tarjota vieraillekin. Härän sisäfileestä tehty pyttipannu on finimpi herkku.

pari minuuttia suolalla maustetussa vedessä. Siivilöi ja jätä sivuun. Hienonna sipuli, leikkaa liha kuutioiksi. Kuullota sipuli voissa. Siirrä myös sivuun odottamaan.

Paista perunat voissa kauniin ruskeiksi ja kypsiksi, lisää sitten pannuun kuullotetut sipulit. Laita kasvikset toiseen astiaan odottamaan.

Paista kuumassa pannussa rypsiöljy-voiseoksessa lihakuutiot mediumiksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Nostele peruna-sipuliseos tarjoiluastiaan ja viereen lihapalat. Nosta jokaiseen annokseen kananmunankeltuainen. Sen voi tarjoilla omasta kuorestaan.

Sekoita sinappi ranskankermaan ja tarjoile annosten kanssa.

Pyttipannu

Annoksia: 4
Kaloreita per annos: 498
Valmistusaika: 30 min
Vaikeusaste: Helppo

8 perunaa (valmiiksi keitettyjä ja jäädytettyjä)
1 iso sipuli
500 g ruokamakkaraa, esim. HK:n sinistä
suolaa
mustapippuria
4 munaa
suolaa

KUORI ja kuutioi perunat. Hienonna sipuli ja kuutioi makkara. Paista perunat, sipuli ja makkarat rapeiksi ja mausta hyvin. Asettele annokset



Perinteinen pyttipannu maistuu silloin tällöin, kun perunoita on jäänyt yli. Sitä on myös helppo tuunata lisäämällä joukkoon esimerkiksi juureksia tai käyttämällä mausteisia makkaroita.

lautaselle ja paista munat jättäen toinen puoli paistamatta. Mausta suolalla. Nosta munat annosten päälle.

Makupalat

Herkkusuita hemmotellaan elokuvissa

SUOMEN suurin elokuvafestivaali *Rakkautta & Anarkiaa* järjestetään syyskuun lopulla 27.kerran. Ruokaihminen iloksi mukana on Haute Cuisine -kulinaarisarja. Elokuvien jälkeen järjestetään teemaan sopiva illallinen Ravintola Sunnissa.

Kulinaarisarjan perjantaina 19.9. aloittava *Chef* tarjoilee ruokafiestan ajankohtaista katuruokateemaa sivuten. Lauan-taina 20.9. *The Trip to Italy* -elokuva vie road tripille Italian

maakuntien ympäri kahden koomikon seurassa. Perjantaina 26.9. *Brasserie Romantique* tarjoilee herkkupaloja romantiikan- nälkäisille pienessä ranskalaisravintolassa, jossa tunteet käyvät kuumina niin ravintolasalis- sa kuin keittiönkin puolella. Lauan-taina 27.9. *Foodies*-dokumentissa matkataan viiden huikeita summia ruokamatkailuun sijoittavan ihmisen mukana maailman huippuravintoihin. Ravintola Sunnin Foodies-

illallisella kokkitiimin vahvistukseksi on saatu **Sari Slotten**, joka on työskennellyt kolmen Michelin-tähden Kikunoi-ravintolassa Kiotossa. Kikunoi nähdään myös dokumentissa.

Chef, *The trip to Italy* ja *Brasserie Romantique* -elokuva + illallinen -konsepti on hinnaltaan 55 € ja *Foodies*-dokumentin elokuva + illallinen 127 € sisältäen viinipaketin.

SANNA MANSIKKAMÄKI

Eroon jauhelihiakierteestä! – Osta uusi Soppa365-lehti

Juuri ilmestyneessä Soppa365-lehdessä on yli 70 reseptiä, joilla arjen jauhelihiakierre taittuu. Kaikki lehden ruuat valmistuvat puolessa tunnissa. Lehdessä on myös kunnon kokoelma jälkiruokia, kahdeksan parasta arkispagettiohjetta ja vuoden 2013 MasterChef **Kira Åkerström-Kekko** sen 10 parasta puolen tunnin arkiruokaa. Lehti myydään yhdessä Ilta-Sanomien kanssa.

