

Nicolaisten  
reseptivihko  
- vinkkejä  
pyhien  
ruokailuun



HYVÄÄ JOULUA JA ONNELLISTA UUTTA VUOTTA

SEASON'S GREETINGS AND HAPPY NEW YEAR

**NICO.**

# Tarmon joulutterriini

---

Henkilökohtainen joulupöydän suosikkiherkkuni on lohiterriini.

Välillä se on tullut hankittua kaupasta, välillä olemme tehneet itse ja joskus olemme saaneet tuttavaperheeltä terriiniä lahjaksi. Mutta ilman sitä joulupöytä ei ole täydellinen.

Tässä esittelemäni resepti on mielestäni paras. Se on muokkautunut alun pitäen Riitta Suomisen lohiterriinireseptin pohjalta.



# Ainesosat

- 1 kg jauhettua lohta
- 3 muna
- 3 dl kermaa
- 150 g katkarapuja
- 150 g savulohta
- 1 ½ - 2 tl suolaa
- 1/2 tl jauhettua valkopippuria
- 1/2 tl sitruunapippuria
- tilliä



# Ohjeet

1. Vuoraa suorakaiteen muotoisen 1,5 litran vuolan pohja ja reunat leivinpaperisuikaleilla, jotta valmis terriini irtoaa helpommin. Tavallinen foliovuoka käy myös.
2. Varmista, että kaikki raaka-aineet ovat jääkaappikylmiä.
3. Fileoi lohi ruodottomaksi, leikkaa se pienemmiksi paloiksi ja jauha monitoimikoneessa hienoksi.
4. Lisää hyvin vatkatun munan ja sitten vähitellen kermaa ja mausteita.
5. Lisää valmiiseen massaan katkarapuja, savulohen paloja ja silputtua tilliä. Kaada kalamassa vuokaan ja kopauta vuokaa muutaman kerran pöytää vasten, jotta ilmakuplat hajoavat.
6. Peitä vuoka voidellulla leivinpaperilla. Nosta vuoka isompaan uuniastiaan. Kaada uuniastian pohjalle vettä siten, että vesi ulottuu terriinivuolan puoliväliin.
7. Kypsennä 175 asteessa n. 40 minuuttia tai kunnes terriinin sisälämpötila on 65°C. Testaa kypsyyttä tikulla. Valmis terriini on kiinteää.
8. Anna terriinin jäähtyä ensin huonelämpötilassa ja sitten vetäytyä peitettyinä jääkaapissa yön yli, jotta maut tasaantuvat ja se on helpompi leikata viipaleiksi.
9. Valmiin terriinin voi koristella tillillä ja sitruunaviipaleilla. Tarjoile mätikastikkeen ja perunoiden kera.









# Heidin porkkana tarte tatin

---

Tämä keikauspiirakka sopii kivasti glögin kaveriksi.

Keittiö voi tuoksua mielenkiintoiselta valmistusvaiheessa, johtuen balsamicon kumentamisesta. Lasten suusta kuultua: "Sä et voi äiti pakottaa meitä syömään jotain näin pahan hajuista", mutta lopulta maku palkitsee!

Resepti on alun perin napattu Pirkka-lehdestä.





# Ainesosat

- 1 pkt (500g) voitaikinaa (pakaste)
- 500g porkkanoita
- 1 iso sipuli
- 2 valkosipulinkynttä
- 3 rkl oliiviöljyä
- 1 pkt (200g) fetajuustoa
- 2 rkl juoksevaa hunajaa
- 2 tl balsamiviinietikkaa
- 3 rkl tuoretta timjamia tai rosmariinia (myös provencale-yrttiseoksella tulee hyvä piirakka, jos ei ole tuoreita yrtejä)
- 2 tl sormisuolaa
- ½ tl mustapippuria



# Ohjeet

1. Sulata voitaikina pakkauksen ohjeen mukaan.
2. Kuori porkkanat ja leikkaa ne pitkittäin puoliksi ja vielä puoliksi, jotta saat noin sentin paksuisia porkkanatikkuja. Ohuet porkkanat voi vain puolittaa ja oikein paksut voi leikata vielä puoliksi.
3. Hienonna kuorittu sipuli ja valkosipulinkynnet. Kuullota ne öljyssä (1 rkl) uuninkestävällä pannulla pehmeäksi. Siirrä kulhoon. Ota fetasta nokare (noin 1 rkl) sivuun talteen koristelua varten ja murusta loput sipulien päälle kulhoon, sekoita.
4. Lisää pannulle öljyä (2 rkl). Paista porkkanoita kuumalla pannulla noin 5 minuuttia. Lisää hunaja ja etikka ja paista vielä noin 5 minuuttia, että porkkanat saavat väriä. Mausta hienonnetulla yrtillä, suolalla ja pippurilla. Ota pannu pois levyltä jäähtymään. Voit halutessasi asettaa porkkanat riviin tai muuhun muotoon. Levitä päälle fetasipuliseos.
5. Kauli voitaikina jauhotetulla leivinpaperilla noin 30 cm leveäksi pyöreähköksi levyksi (pannun halkaisija noin 27cm). Nosta taikinalevy pannun päälle. Painele taikina pannun sisäreunoille täyteen väliin.
6. Paista piirakkaa 200-asteisessa uunissa noin 40 minuuttia, kunnes taikina on kypsää ja pinta on saanut väriä.
7. Kumoa piirakka tarjoilualustalle. Koristele fetamurulla ja tuoreella yrtillä.



# Monan mangojuustokakku

---

Mangojuustokakku on sopivan makea ja helppotekoinen keustosuosikki meidän joulupöydän jälkiruokana.

Juustokakun voi hyvin tehdä jo edellisenä iltana, kuorruttaa aattoamuna ja jättää jääkaappiin tekeytymään iltaa varten.



A string of warm white star-shaped lights is arranged in a loose, winding pattern on a textured blue background. The stars are made of a fine mesh and glow with a soft, warm light. The background has a subtle pattern of small white specks, resembling a starry night sky or snow.

# Ainesosat

## Pohja

- 250 g tummia täytekeksejä (esim. Fazer Domino)
- 50 g voita tai margariinia

## Täyte

- 2 dl (1 tlk) vispikermaa
- 200 g tuorejuustoa
- 300 g turkkilaista jogurttia
- 1 dl sokeria
- 1 1/2 tl vaniljasokeria
- 2 1/2 dl (1/2 tlk) mangosetta
- 6 kpl liivatelehteä
- 2 rkl limenmehua

# Ohjeet

1. Hienonna keksit täytteineen kaulimella vahvassa pakastuspussissa tai monitoimikoneessa. Sulata rasva ja sekoita keksimurun joukkoon. Painele seos kevyesti irtopohjavuoaan pohjalle ja nosta jääkaappiin odottamaan.
2. Pane täytteen liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen. Vaahdota kerma.
3. Vatkaa toisessa kulhossa tuorejuusto, jogurtti, sokeri ja vaniljasokeri hyvin sekaisin. Lisää lopuksi mangosose joukkoon.
4. Kuumenna limenmehu kiehuksi pienessä astiassa mikrossa tai liedellä. Purista liivatelehdistä vesi ja liota kuumaan mehuun. Kaada liivateseos tuorejuustoseoksen joukkoon ohuena nauhana koko ajan ja hyvin esimerkiksi nuolijalla sekoittaen. Sekoita lopuksi joukkoon kermavaahto. Kaada täyte vuokaan pohjan päälle ja tasoita pinta. Nosta peitettynä jääkaappiin ja anna hyytyä vähintään 3 tuntia.
5. Pane kiilteen liivatelehdet pehmenemään kylmään veteen noin 5 minuutiksi. Kaada kiilteen mangosose kulhoon. Kuumenna kiilteen vesi kiehuksi. Purista liivatelehdistä vesi ja liota kuumaan veteen. Kaada liivateseos mangososeen joukkoon ohuena nauhana koko ajan ja hyvin sekoittaen. Levitä kiille kakun pinnalle. Nosta peitettynä jääkaappiin ja anna hyytyä vähintään 1,5 tuntia.
6. Siirrä juustokakku vuoasta tarjoilulautaselle. Koristele jouluisesti!



# Minnan saaristolaisleipä (gluteeniton)

---

Saaristolaisleipä on kuulunut aina sukumme jouluihin. Suklaaleiväksikin kutsuttu suolainen herkku jäi hetkeksi pois omista jouluherkuista siirtyessäni gluteenittomaan ruokavalioon, kunnes anoppini löysi tämän gluteenittoman leivän ohjeen.

Leipä on kylmäkohotuksen ansiosta todella helppo saada onnistumaan ja nesteenä käytetyn oluen ansiosta se on ihanan maltaisen makuinen. Jos et tiedä, et huomaa, että kyseessä on gluteeniton leipä. Nesteenä voi vaihtoehtoisesti käyttää myös esim. appelsiinimehua.

Sen lisäksi, että tämä leipä kuuluu joulupöytäämme kalojen ja kinkun kylkeen, sitä nautitaan pitkin joulupyhiä pieneen suolaiseen nälkään.

Lahjavinkki! Olen useana vuonna leiponut leipiä joululahjaksi ja jouluviemiseksi sukulaisille ja ystäville. Leipä säilyy pitkään ja parhaiten viileässä.



# Ainesosat

- 5 dl gluteenitonta tummaa olutta
- 1 pussi kuivahiivaa
- 1 rkl psylliumia
- 1,5 dl tummaa siirappia
- 2 dl pellavarouhetta
- 2 dl gluteenittomia kaurahiutaleita
- 2 dl tattarijauhoja
- 2 dl gluteenitonta jauhoseosta
- 2 tl suolaa



# Ohjeet

1. Kaada kulhoon olut (tai piimä/appelsiinimehu), hiiva ja psyllium
2. Sekoita ja anna taikinan turvota n. 5 min
3. Lisää siirappi ja muut kuiva-aineet
4. Sekoittele taikinaa n. 5 min
5. Laita taikina jääkaappiin kohoamaan muutamaksi tunniksi tai yön yli
6. Lusikoi taikina voideltuun leipävuokaan ja anna kohota huoneenlämmössä n. 30 min.
7. Paista 175 asteessa n. 45-55 min
8. Sivele leipää paiston loppuvaiheessa siirappivedellä
9. Jäähdytä leipä vuuassa ja kumoa
10. Tarjoile leivän kanssa esim. katkaraputahnaa, mäti-smetana-sipulimurskaa tai kylmäsavulohta







# Mervin uuniperuna lohitäytteellä

---

Lasten ollessa pieniä, ei itselleni tärkeät joulupöydän herkut kuten kylmäsavulohi ja lämminsavulohi oikein maistuneet lapsillemme. Niinpä kalaa jäi usein tähteeksi ja tästä helposta herkusta tuli meidän tapaninpäivän perinne.

Alkuvuosina meillä oli toisena täyteenä kinkku, mutta nykyään kala on koko perheen herkku eikä muita täytteitä tarvita. Ohjeesta saa kuitenkin helposti varioitua kinkku- tai savuporotäytteen.

Tämä ruoka sopii erinomaisesti myös talvisen ulkoilun jälkeen. Voit tehdä täyteen jääkaappiin etukäteen ja laittaa perunat uuniin ulkoilun ajaksi. Kotiin palatessa ruoka on valmiina - mikä voisikaan olla helpompaa ja mukavampaa.

Mikäli täytettä jää, sopii se erinomaisesti ruisleivän tai palttoonappien päälle.



# Ainesosat

- 200g kylmäsavulohta
- 200g lämminsavulohta
- 2 purkkia (yht 400g) kermaviiliä
- Tilliä (tuoretta tai kuivattua oman maun mukaan)
- Persiljaa (tuoretta tai kuivattua oman maun mukaan)
- Ruohosipulia (tuoretta tai kuivattua oman maun mukaan)
- 2tl sitruunamehua
- 2tl sinappia
- Hyppysellinen mustapippuria
- 2 isoa perunaa/ruokailija (ohjeesta riittää 5 ruokailijalle)
- Lisäksi alumifoliota

Lohen tai kylmäsavuporon kanssa lisättyä suolaa ei mielestäni tarvita.  
Muita pääraakaaineita käytettäessä lisää suolaa oman maun mukaan



# Ohjeet

1. Pese perunat huolella ja kääri ne yksitellen alumiinifolioon. Paista perunoita ensin 200 asteessa 30 min. Vähennä lämpö 150 asteeseen ja paista, kunnes perunat ovat kypsiä, perunan koosta riippuen 45 - 75 min.
  - Mikäli lähdet ulkoilemaan, laita perunat 175 asteiseen uuniin. Voit hyvin tehdä parin tunnin ulkoilun perunoiden kypsyessä.
2. Valmista täyte: Leikkaa lohi pienehköiksi paloiksi ja lisää lohi ja mausteet kermaviiliin sekaan. Anna täytteen vetäytyä jääkaapissa ennen tarjoilua.
3. Tarjoile täyte perunoiden ja raikkaan vihersalaatin kera.

# Kimmon härkäpapuvohvelit

---

Vohvelit sopivat moneen juhlaan, aina joulusta juhannukseen, ja tekevät arjestakin aina silloin tällöin nautittuna huomattavasti juhlavampaa.

Nämä runsasproteiiniset härkäpapu(pinaatti)vohvelit menevät suoraan hauikseen ja sopivat niin aamupalaksi, välipalaksi, kuin myös vaikkapa lounaaksi sopivien täytteiden kanssa.

Taipuvat toki myös herkutteluhetkiin esim. tuoreiden marjojen sekä jäätelön kera.



# Ainesosat

Taikinasta tulee noin ~10-12 tuplavohvelia

- 4 kananmunaa
- 1 litra maitoa (tai 9 dl maitoa ja 1 dl kivennäisvettä)
- ~4-5 dl vehnäjauhoja (voit korvata yhden desin jauhoja 150g sulatetuilla pakastepinaateilla, jolloin saat vohveleista vielä terveellisempiä, sillä vihreä=terveellinen, eikö?)
- 1 dl kaurahiutaleita
- 1 dl härkäpapujauhoja/-jauhetta
- 1 tl leivinjauhetta
- 3 rkl rypsiöljyä
- ripaus vanilliinisokeria
- oman maun mukaan merisuolaa (ja jos kaipaat makeutta, niin myös tavallista sokeria)

P.S. Mikäli et halua näin runsasta määrää vohveleita, niin voit puolittaa maidon ja jauhojen sekä kaurahiutaleiden määrän, ja laittaa vain 3 kananmunaa. Muut ainesosat kannattaa pitää kuitenkin määrältään samana tässäkin tapauksessa.



# Ohjeet

1. Vatkaa ensimmäisenä munien rakenne rikki ja lisää maito. Sekoita kaikki kuivat aineet ensin keskenään ja lisää mukaan hyvin sekoittaen. Tämän jälkeen lisää suola, ja mahdolliset makeat lisät sekä rypsiöljy. Lopuksi voit lisätä kivennäisveden.
2. Anna taikinan tekeytyä 15-30 minuuttia ennen vohveleiden paistamista, jotta leivinjauhe ehtii tehdä tehtävänsä ja saat vohveleista kuohkeampia.
3. Tällä välin on hyvä valmistella haluamansa täyte vohveleihin. Ennen paistamista voit vielä säätää vohvelitaikinan koostumusta, joko lisäämällä nestettä tai jauhoja.
4. Paista, täytä, nauti – toista!





# Jaakon piparit

---

Tämä pipariohje on kulkenut äidin puolen suvussa jo pitkään ja tänä päivänä tämän merkitys on meidän perheelle erityisen tärkeä, kun äiti ei ole enää sitä leipomassa.

Ohje poikkeaa perinteisistä pipariohjeista sillä, että siinä ei lämmitetä mitään aineisosia ja se on aika mieto voimakkuudeltaan.



# Ainesosat

- 420 g voita / margariinia
- 420 g sokeria
- 3 kananmuna
- 6 rkl tummaa siirappia
- 1 tl kanelia
- 1 tl neilikkaa
- 1 tl pomeranssinkuori jauhe
- 1 tl inkivääriä
- 3 tl ruokasoodaa
- 13.5 dl vehnä jauhoja





# Ohjeet

1. Vatkaa huoneen lämpöinen voi ja n. 2/3 sokerista
2. Vatkaa munat ja n. 1/3 sokerista vaahdoksi
3. Sekoita kuivat aineet keskenään. Huom. laita reilusti mausteita.
4. Sekoita kaikki aineet yhteen ja anna maustua yön yli jääkaapissa.
5. Jaa taikina muutamaan osaan. Kauli kukin levyksi ja irrota se alustasta. Ota muotilla piparkakut pellille.
6. Paista 200 asteessa n. 5 min / pellillinen

# Hannun salaatti riistafileelle

---

Meidän joulupöydästä löytyy tyypillisesti kinkun sijaan riistaa ja kalaa eri muodoissaan.

Tämä puolison resepti istuu erinomaisesti joulupöytään, mutta sopii pöytään yhtä hyvin ympäri vuoden.

Riistafileen tilalle voi soveltaa mitä vain oman maun mukaan tai täyttää lautasen pelkästään salaatilla.



# Ainesosat

## Punajuurifetasalaatti

- Lohkottuja punajuuri-, porkkana- ja omenapaloja
- Viipaloitua kesäkurpitsaa
- Punasipuli oman maun mukaan pilkottuna
- Fetajuustoa

## Kastike salaatile

- 1 rkl etikkaa
- 1 rkl hunajaa
- 2 rkl oliiviöljyä
- Ripaus suolaa

## Sisäfile (voi jättää väliin tai korvata jollain muulla)

- Hirven sisäfile tai kyyhkyn/riekon rintafile
- Mustapippuria maun mukaan
- Ripaus suolaa



# Ohjeet

## Punajuurifetasalaatti

1. Esikeitä punajuuret ja porkkanat
2. Ruskista pannulla öljyssä punasipuli ja lisää em esikeitetyt punajuuri- ja porkkanapalat. Paista 10-15min
3. Lisää pannulle omenalohkot ja kesäkurpitsaviipaleet. Paista vielä muutama minuutti.
4. Lisää lopuksi sekaan fetajuusto, joka saattaa lämmetä/sulaa jo jälkilämmöllä

## Riistafile, esim kyyhkyn tai riekon rintafile medium

1. Mausta fileet mustapippurilla ja suolalla (mautamisen voi tehdä myös paiston aikana tai sen jälkeen) tai marinoi em mausteiden kanssa oliiviöljyssä jonkin aikaa
2. Paista kuumalla pannulla noin 1 min per puoli
3. Nosta fileet kypsymään folioon 10 min ajaksi (folioon kertyvä neste käy myös lihan kastikkeena)

## Kastike salaatile

1. Sekoita kulhossa etikka, hunaja, oliiviöljy ja suola

Suositus ruokajuomaksi: punaviini Tommasi Ripasso Valpolicella





# Juhan punajuuri- sinihomejuustolaatikko

---

Aromaattinen sinihomejuusto toimii loistavasti makeahkon punajuuren kanssa. Toinen toimiva klassikko makupari on sinihomejuusto ja omena. Tässä reseptissä yhdistyy nämä kaikki kolme.

Uuniruoka, joka sopii talveen ja jouluun. Tarjoile osana jouluruokaa tai kana- ja liharuokien lisukkeena. Käy myös kasvisruokana sellaisenaan.



# Ainesosat

- 600 g punajuuria
- 2 omenaa
- 1/2 tl suolaa
- 1/2 tl mustapippuria rouhittuna
- 150 g sinihomejuustoa muruina
- 2 dl kuohukermaa

## Vuoan voiteluun

- 2 tl öljyä



# Ohjeet

1. Voitele vuoka öljyllä. Pese, kuori ja suikaloi punajuuret ja omena. Pane suikaleet vuokaan.
2. Sekoita joukkoon mausteet ja homejuustomuru. Kaada päälle kerma.
3. Paista 200-asteissa uunissa noin 60 minuuttia tai kunnes punajuuret ovat pehmeitä. Painele esim. lusikalla kasvisten pintaa nesteeseen paistamisen puolivälin tienoilla kerran. Peitä vuoka alumiinifoliolla kypsennyksen loppuvaiheessa, mikäli pinta ruskistuu liikaa.

# Nicon nimikkodrinkki – Joccen\* punaiset posket

1. Ota lasi
2. Laita pohjalle loraus punaista glögiä
  - Alkon alkoholiton Ystävän Glögi (puolukka-punaherukka) toimii hyvin
3. Täytä lasi kuplilla
  - Esim. Mionetto, saatavilla sekä holilla että ilman
4. Nauti!

\* ) Jouko “Jocce” Seppä on Nicon toimitusjohtaja  
Tämä drinkki testattiin Valimon pikkujouluissa.





# Reseptien laatijat

- Takarivi vasemmalta oikealle:
  - Jouko Seppä, toimitusjohtaja
  - Hannu Kyllönen, esihenkilö, Oulu
  - Petteri Lehtonen, alihankinta
  - Juha Hyvärinen, esihenkilö, Helsinki, tekniset asiantuntijat
- Keskirivi:
  - Mona Kukkonen, esihenkilö, Helsinki, projektipäälliköt
  - Tarja Brusila, esihenkilö, Turku
  - Kimmo Koulu, esihenkilö, Tampere
- Eturivi:
  - Heidi Hänninen, HR & Markkinointi
  - Minna Ahonen, GuruTori
  - Tarmo Antila, operatiivinen johtaja
  - Mervi Martikainen, rekrytointi
- Lisäksi: Jaakko Säkkinen, myynti



NICO.

