

MAIZENA



Modernin
”kotirouvan”
suosikkiruokaohje





Rosmariinicookit

hasselpähkinöillä

n. 24 kpl
150 g Maizena®
Maissitärkkelystä
150 g vehnäjauhoa
1 tl leivinjauhetta
120 g ruokosokeria
100 g juoksevaa margariinia

1 iso muna
50 g rouhittuja
hasselpähkinöitä
1–2 rkl hienonnettua
kuivattua tai tuoretta
rosmariinia
Tarvittaessa 1–2 rkl vettä

Sekoita huolellisesti jauhot, maissitärkkelys, sokeri ja leivinjauhe keskenään. Lisää margariini seokseen sekoittaen. Vatkaa munat ja rosmariini, sekoita munaseos ja pähkinät jauhoseokseen. Sekoita tarvittaessa joukkoon hieman vettä, muotoile taikina tangoksi. Leikkaa tanko 24 osaan, muotoile palat n. 1 cm paksuisiksi pikkuleiviksi. Paista cookiet 180 °C uuninlämmössä 15–18 min tai kunnes ne ovat kullannruskeat ja läpipaistuneet.

Vihje! Säilyvät pitkään tiiviisti suljetussa astiassa.



reilu kuitu näkkäri

50 g Maizena®
Maissitärkkelystä
50 g ruisjauhoa

1 rkl juoksevaa margariinia
1 tl suolaa
1½ dl vettä

Sekoita maissitärkkelys, ruisjauhot, juokseva margariini ja suola kulhossa. Lisää vettä sekoittaen niin paljon, että taikinasta tulee ”sitkeää”. Sekoita huolellisesti pari minuuttia. Levitä taikina 2–3 mm paksuksi kerrokseksi leivinalustalle tai leivinpaperille, joko yhdeksi suureksi n. 30 x 40 cm levyksi tai parille pellille 8–10 pienempänä levynä. Paista taikinaa 160 °C uuninlämmössä 15–20 min tai kunnes näkkileipä on täysin rapeaa. Säilyy useita viikkoja tiiviisti suljetussa astiassa.

Vinkkejä: Taita näkkileipä pienempiin osiin hieman lämpimänä, jos paistat sen kokonaisena levynä. Ripottele halutessasi unikon-, seesamin- tai auringonkukansiemeniä tai muita siemeniä pinnalle ennen paistamista.



Sienirulla

Provencen tapaa

*Tällä ohjeella
saat ystäväiltäsi
runsaasti
pisteitä!*

Taikina:

2 rkl juoksevaa margariinia
4 rkl Maizena® Maissitärkkelystä
2½ dl maitoa
3 muna, keltuaiset erotettuina
50 g juustoraastetta
Suolaa ja pippuria myllystä

Täyte:

1 hienonnettu sipuli
Hieman rasvaa paistamiseen
250 g huuhdeltuja, pilkkottuja
herkkusieniä
2 kuutioitua tomaattia
4 rkl Flora Keyvt ruoka 7 % tai Flora
ruoka 15 %
3 rkl persiljasilppua
50 g juustoraastetta
Suolaa ja pippuria myllystä

Taikina: Kuumenna margariini, sekoita siihen maissitärkkelys, lisää maito ja kiehauta kastike koko ajan huolellisesti sekoittaen. Ota kattila liedeltä, anna seoksen jäähtyä hieman. Vatkaa joukkoon keltuaiset ja juustoraaste. Tarkista suola, mausta pippurilla. Anna taikinan jäähtyä huonelämpöiseksi. Vatkaa valkuaiset jäykäksi vaahdoksi, sekoita taikinaan. Levitä taikina leivinpaperoidulle uunipannulle n. 30 x 35 cm levyksi. Paista taikina 165 °C uuninlämmössä n. 20 min tai kunnes se on kullannruskea ja kypsä. Kumoa taikinal levy leivinpaperiarkille ja poista varovasti käytetty arkki.

Täyte: Kääntele sienet vähässä rasvassa kuumalla pannulla, lisää sipuli ja tomaatit, kääntele vielä pari minuuttia. Lisää Flora Keyvt ruoka ja keitä kasaan paksuksi muhennokseksi. Mausta juustolla ja persiljalla, tarkista suola ja pippuri. Levitä täyte pohjalle ja kääri nullalle siten, että sauma on alaspäin. Leikkaa rulla viipaleiksi, tarjoile heti raikkaan salaatin kera.

Täytekakku Päärynät Belle Helene



Vihje: Käytä säilykepäärynöitä, jos et löydä hyviä tuoreita.

Pohja:
4 muna
150 g sokeria
40 g Maizena®
Maissitärkkelystä
60 g perunajauhoa
2 tl leivinjauhetta

Suklaakreemi:
2,5 dl Flora Kevyt ruoka
7 % tai Flora ruoka 15 %

30 g sokeria
125 g hyvää tummaa suklaata
pieniäks paloiksi pilkkottuna
Kaakaojauhetta koristeeksi

Täyte:
4-6 kypsää päärynää,
kuorittuina ja suikaloituina
2,5-5 dl Flora vispiä (riippuen siitä, jaatko pohjan
2 vai 3 levyksi)

Pohja: Erotta keltuaiset ja valkuaiset. Vatkaa keltuaiset ja sokeri melko jäykäksi vaahdoksi. Vatkaa valkuaiset jäykäksi vaahdoksi, sekoita taikinaan. Siivilöi ja kääntelet varovasti perunajauhot ja maissitärkkelys taikinaan. Voitele (halkaisijaltaan n. 23 cm) irtopohjavuoka tai vuoraa se leivinpaperilla. Kaada taikina vuokaan ja paista se 160 °C uuninlämmössä n. 30 minuuttia tai kunnes se on kypsä. Anna jäähtyä, halkaise 2 tai 3 osaan.

Suklaakreemi: Kiehauta Flora ruoka ja sokeri, vatkaa suklaa joukkoon. Sekoita huolellisesti, anna jäähtyä. Vatkaa Flora vispi kevyeksi vaahdoksi. Levitä pohjalle suklaakreemiä, päärynää ja Flora vispi -vahtoa. Koristele lopulla Flora vispi -vaahdolla, siivilöi lopuksi hieman kaakaojauhetta pinnalle.

Ihanat saksanpähkinä- muffinit n. 12 kpl

100 g tehosekoittimessa
hienonnettuja tai rouhittuja
saksanpähkinöitä
100 g tomusokeria
1½ dl juoksevaa margariinia

4 muna
1 tl leivinjauhetta
60 g Maizena®
Maissitärkkelystä

Sekoita saksanpähkinät ja tomusokeri kulhossa. Lisää margariini ja munat, vatkaa huolellisesti. Lisää maissitärkkelys ja leivinjauhe, sekoita huolellisesti taikinaan. Jaa taikina n.12 muffinivuokaan, määrä riippuu vuoa koosta. Täytät vuoat vain n. ¾ korkeuteen, koska leivonnaiset nousevat. Paista taikina 170 °C uuninlämmössä n. 20 minuuttia. Leivonnaiset saavat mieluusti jäädä hieman kosteiksi keskeltä; silloin ne ovat herkullisimmillaan.



Suklaa sandwich vaniljajäätelöstä

5–6 annosta:

1 dl juoksevaa margariinia

1 dl valkuaista (n. 3–4 munasta)

100 g tomusokeria

60 g Maizena® Maissitärkkelystä

30 g kaakaojauhetta

Carte d'Or -vaniljajäätelöä

Tuoreita marjoja tai

pakastemarjoja

Vatkaa margariini ja tomusokeri kulhossa. Lisää maissitärkkelys ja kaakaojauhe. Levitä 10–12 ohutta (n. 2–3 mm) taikinal levyä parille leivinpaperilla päällystetyille leivinpelleille niin, että ne eivät kosketa toisiaan. Paista ne 160 °C uunissa n. 10–15 min. eli kunnes ovat rapeita.

Tarjoilua varten rakennetaan annokset lautasille. Laita yksi leivonnainen pohjaksi, aseta päälle pari palloa jäätelöä ja vähän tuoreita marjoja tai pakastemarjoja. Paina toinen leivonnainen kanneksi, tarjoa.

Vihje! Hillo, kermavaahto ja hedelmäsose ovat jäätelön seurassa erinomaisia makulisia.



*Fontastinen
jälkiruoka vieraille*


Mausteinen gulassikeitto

400 g naudan- tai vasikanlihaa
pieninä kuutioina
Hieman öljyä tai margariinia
ruskistamiseen
2 punasipulia ohuina lohkoina
1 valkosipulin kynsi
1-2 rkl tomaattisoseita
1-2 rkl hienonnettua kuivattua
tai tuoretta timjamia
2 tl paprikajauhetta

300 g perunoita kuorittuina ja
kuutioituina
1 suuri paprika suikaloituna
1 l lihalientä
(esim. Knorr fond du chef)
1-2 rkl Maizena® Ruskeaa
suurustetta

Suolaa ja pippuria mylllystä

Ruskista lihat kevyesti suuressa kattilassa
pienessä määrässä rasvaa. Lisää sipulit, ruskista
pari minuuttia. Lisää tomaattisose, timjami,
paprikajauhe, perunat ja paprika, kääntele hetki.
Lisää liemi, keitä hiljalleen 20-25 minuuttia,
kunnes peruna on kypsää. Suurusta keitto
kevyesti Ruskealla suurusteella, tarkista suola ja
pippuri. Tarjoile höyryävän kuumana esim. hyvän
leivän kanssa.



Täydellinen
gulassikeiton seuraksi.
Herkullinen ja
täyttävä lisuke

Ruokaleipä

jossa *aurinkokuivattua tomaattia, juustoa ja sieniä*

4 dl kädenlämpöistä vettä
½ pkt. hiivaa
1 tl suolaan.
50 g silputtua aurinkokuivattua tomaattia öljyssä
n. 50 g mietoa kiinteää juustoa kuutiaina
n. 50 g paistettuja herkkusieniviipaleita
200 g Maizena® Maissitärkkelystä
300 g vehnäjauhoa
1–2 rkl öljyä
Tuoretta tai kuivattua timjamaia
Karkeaa suolaa

Liuta hiiva kädenlämpöiseen veteen. Lisää suola, aurinkokuivatut tomaatit, juusto ja sienet, sekoita joukoon maissitärkkelys ja vehnäjauhot. Sekoita taikina huolellisesti monitoimikoneessa tai vatkaamalla. Taikinasta tulee löysä ja kostea.

Levitä taikina n. 25 x 30 cm levyksi leivinpaperilla vuorattuun uunivuokaan ja anna sen nousta tunnin huoneenlämmössä. Kaada hieman öljyä norona taikinan pinnalle ja paina sormin syvennyksiä leivän pintaan. Ripottele pinnalle timjamaia ja suolaa ja paista leipä 200 °C uunissa n. 30–40 minuuttia, kunnes leipä on kypsä.

Kalakeitto

curryn ystäville



*Taotusti
lämmittävä keitto!*

Maissitärkkelys

1 dl = 55 g
1 rkl = 9 g
1 tl = 3 g

Ruisjauho

1 dl = 50 g
1 rkl = 10 g

Vehnäjauho

1 dl = 60 g
1 rkl = 10 g

Ruukosokeri

1 dl = 90 g
1 rkl = 15 g
1 tl = 5 g

Taloussokeri

1 dl = 85 g
1 rkl = 12 g
1 tl = 4 g

Kaakaojauhe

1 rkl = 9 g
1 tl = 5 g

Tomusokeri

1 dl = 60 g
1 rkl = 8 g
1 tl = 3 g

Perunitärkkelys/-jauho

1 dl = 70 g
1 rkl = 12 g
1 tl = 4 g

1 porkkana pieninä kuutioina
1 sipuli pieninä kuutioina
Hieman öljyä tai margariinia ruskistamiseen
 $\frac{3}{4}$ l kalalentä
1 rkl hyvää (ja halutessasi vahvaa)
curryjauhetta – enemmän, jos olet
intohimoinen curryn ystävä
1 limen raastettu kuori ja mehu
1–2 rkl Maizena® Vaaleaa suurstetta
400 g kalaa, esim. lohta, seiitä, puna-
ahventa, pangasjasta tai merianturaa
2,5 dl Flora Kevyt ruoka
7% tai Flora ruoka 15%
200 g kuorittuja katkarapuja
Vähän tuoretta pinaattia
Suolaa ja pippuria myllystä

Kääntelee porkkana ja sipuli
paistinpannalla vähässä rasvassa
pari minuuttia, älä ruskista. Lisää
curry, limetinkuori ja liemi, keitä
hiljalleen n. 15 minuuttia. Ripottele
päälle 1–2 rkl Vaaleaa suurstetta,
sekoita huolellisesti.

Kuutioi kala, lisää keittoon, lisää
Flora ruoka. Anna keiton poreilla
muutama minuutti, kunnes kala
on kypsää. Lisää katkaravut ja
kourallinen tuoreita pinaatinlehtiä.

Lisää maun mukaan limetimehua,
suolaa ja pippuria. Tarjoile höyryävän
kuumana hyvän leivän kanssa.



www.maizena.fi