

# Välimerellisiä ruokia 25.11.2024

## Mozzarellasalaatti

1	punasipuli
1 rk	jääsalaattia, tuoretta oreganoa
4	tomaattia
1	kurkku
pala	hunajamelonia
1 dl	oliiveja
200 g	grilli- tai halloumijuustoa

## Kastike:

2 rkl	oliiviöljyä
1 rkl	vettä
2 rkl	balsamicokastike riipaus suolaa ja mustapippuria

1. Kuori ja halkaise sipuli. Leikkaa puolikkaat ohuiksi viipaleiksi ja mausta balsamiviinietikalla.
2. Revi salaatti ja asettele laakealle vadille. Hienonna tuoretta oreganoa päälle.
3. Kuutioi tomaatit, kurkku ja meloni ja levitä salaatin päälle.
4. Ripottele oliivit ja sipuliviipaleet
5. Viipaloi juusto ja kuivaa tarvittaessa talouspaperilla. Sivele viipaleet öljyllä ja paista kevyesti pannulla.
6. Sekoita kastike ja lusikoi salaatin päälle. Koristele oreganon oksilla.

## Paahdettuja pikkupottuja ja savusilakkamoussea

(30-40 kpl)

n. 5 kiinteää perunaa

## Mousse:

2	liivatelehteä
3-4	savusilakkaa
3 dl	ranskankermaa
½ dl	hienonnettua ruohosipulia
1 tl	suolaa, mustapippuria

## Koristeeksi:

1 punasipuli, ruohosipulia

1. Leikkaa perunat reilun puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi. Paahda niitä uunissa 200 asteessa 10-15 minuuttia, kunnes ne saavat hieman rusehtavaa väriä pintaansa.
2. Laita moussea varten liivatelehdet likoamaan kylmään veteen ainakin 5 minuutiksi.
3. Poista silakoista ruodot. Sekoita silakat ja ranskankerma sileäksi tahnaksi esimerkiksi sauvasekoittimella tai monitoimikoneessa.
4. Lisää hienonnettu ruohosipuli ja mausta suolalla ja pippurilla.

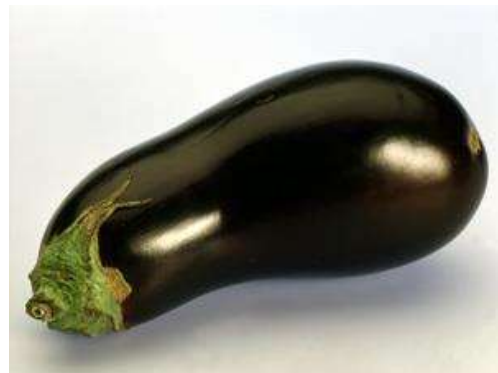
5. Puserra liivatteista vesi pois ja sulata ne kattilassa pieneen kiehuvaan vesitilkkaan. Anna jäähtyä hieman ja sekoita muun moussen joukkoon.
6. Laita seos n. 20 minuutiksi pakastimeen jäähmettymään. Nostele hieman jäähmettynyttä moussea pikkupottujen päälle ja koristele hienonnetulla punasipulilla ja ruohosipulilla.

### Munakoiso-kesäkurpitsapaistos

2	munakoisoa
2	kesäkurpitsaa
0,5 tl	suolaa
3 rkl	oliiviöljyä
4-5	tomaattia
1 tl	oreganoa
0,5 tl	suolaa, mustapippuria
50 g	parmesaaniraastetta

**Voiteluun:** oliiviöljyä

**Koristeluun:** basilikan lehtiä



1. Leikkaa pestyt munakoisot ja kesäkurpitsat noin 0,5 cm:n paksuisiksi viipaleiksi.
2. Levitä munakoisoviipaleet leikkuulaudalle. Ripottele viipaleiden päälle suolaa. Kuivaa noin 15 minuutin kuluttua viipaleiden pinnan päälle erottunut ylimääräinen neste talouspaperilla.
3. Mausta kesäkurpitsaviipaleet suolalla. Kuullota munakoiso- ja kesäkurpitsaviipaleet öljyssä pannulla. Viipaloi tomaatit.
4. Laita munakoiso-, kesäkurpitsa- ja tomaattiviipaleet limittäin öljyllä voideltuun uunivuokaan. Ripottele kasvisten päälle oreganoa, suolaa, jauhettua mustapippuria ja parmesaaniraastetta.
5. Kypsennä uunin keskitasolla 200 C:n lämpötilassa 15-20 minuuttia. Koristele paistos tuoreilla yrteillä, esim. basilikalla tai persiljalla.

### Hedelmät kreetalaiseen tapaan

Vadillinen kauden hedelmiä  
Hunajaa, kanelia

Lohko tai viipaloi hedelmät niiden luonteen mukaisesti vadille.

Valuta päälle juoksevaa hunajaa ja mausta kanelilla

VINKKI: Eri alueiden hunajat tuovat hedelmiin lisää makuvivahteita. Kreetalla hedelmät saavat makua timjamihunajasta. Suomessa esim. syysomenille ja luumuille sopii kotoinen ketohunaja tai tumma kanervahunaja.