

Salliselta

Ihjaideoita

HERKULLISEEN JOULUUN

Joulun
herkullisimmat
reseptit
yksissä
kansissa!



Taatelikakku

1½ l vuoka

- 250 g Salliselta kivettömiä taateleita
- 1½ dl kiehuva vettä
- 200 g voita tai margariinia
- 2 dl fariinisokeria
- 3 kananmunaa
- 3½ dl vehnä jauhoja
- 2 tl Salliselta leivinjauhetta
- 1 tl Salliselta vanilliinisokeria

Paloittele taateli pieniksi kuutioiksi kulhoon. Kaada kiehuva vesi päälle. Hämmennä hetki niin, että taatelit pehmenevät ja soseutuvat hieman. (Huom! Taateleita ei keitetä). Vatkaa rasva ja fariinisokeri vaahdoksi. Lisää vaahtoon kananmunat yksitellen hyvin vatkatun. Sekoita kuivat aineet keskenään. Yhdistä lopuksi kaikki aineet varovasti sekoittaen. Vältä turhaa vatkaamista. Kaada taikina voideltuun ja jauhotettuun kakkuvuokaan. Paista 175°C noin 1 tunti.

Joulukahvi

n. 25 kuppia

- 2½ dl suodatinkahvia
- ½ dl tummaa kaakaota
- 2½ tl Salliselta kardemummaa
- 1 tl Salliselta neilikkaa
- 1 rkl Salliselta vaniljasokeria
- 2 tl Salliselta pomeranssinkuorta
- 1 rkl Salliselta kanelia

Sekoita aineet keskenään ja pussita esimerkiksi sellofaani-pussiin. Käytä normaalin suodatinkahvin tapaan.

VINKKI!

Vie joulu-tervehdykseksi joulukahvia ja taatelikakku kauniisti sellofaaniin käärittynä.

Säilyvyys: huoneenlämmössä n. 3 pv, kuvun alla jääkaapissa n. 2 vkoa.



Maapähkinävoi

5 dl

- 500 g Salliselta kuorittuja maapähkinöitä
- 1 dl rypsiöljyä
- 1 tl tummaa kaakaota
- 1 rkl hunajaa
- riipaus suolaa

Laita pähkinät leivinpaperin päälle ja paahda uunissa 175°C noin 20 min. Kaada pähkinät tehosekoittimeen ja aja sileäksi tahnaksi öljyä joukkoon valuttaen. Lisää joukkoon loput aineet. Purkita ja anna jäähtyä.

Säilyvyys: 2 vkoa jääkaapissa suljetussa purkissa.

Tuorepuurolastut

12-15 kpl

- 2 dl Salliselta kookos tuorepuuroseosta
- ¾ dl sokeria
- ½ dl Salliselta mantelijauhetta
- 1 tl Salliselta leivinjauhetta
- 1 rkl Salliselta vaniljasokeria
- 1 dl Salliselta kuivattuja karpaloita
- 1 kananmuna
- 50 g sulaa voita

Mittaa kuivat aineet kulhoon. Sulata voi ja lisää voihiin kananmuna. Yhdistä seokset ja nostele leivinpaperin päälle pieniä kasoja. Jätä tilaa kekojen ympärille. Paista 200°C 7 min. Anna jäähtyä.

Säilyvyys: 2 vkoa huoneenlämmössä lasipurkissa.

Salliselta

Kookos
TUOREPUURO
Coconut overnight oats
Kookos öleöö pud
ÖVERNATT



Inkivääri-shot

8 dl



- 1 l vettä
- 2 limen mehu
- 2 sitruunan mehu
- 1 limen kuori
- 1 sitruunan kuori
- 1½ dl Salliselta kristallisoitua inkivääriä
- ½ dl hunajaa

Mittaa vesi ja mehut kattilaan, lisää limen ja sitruunan kuoret ja kiehua. Lisää inkivääri ja hunaja ja anna kiehua n. 3 min. Siivilöi inkiväärit pois juomasta halutessasi.

Säilyvyys: 2 vkoa jääkaapissa suljetussa pullossa.

VINKKI!

Vie mango-inkivääri-teen mausteet haudutuspusseissa lahjaksi, kylkeen mangoviipaleita ja irtoteetä sekä ohjeen valmistukseen.

Mango-inkivääritee

3-4 annosta

- 1 l vettä
- 1 tl Salliselta minttua
- 10 kpl Salliselta maustepippuria
- 10 kpl Salliselta kokonaista neilikkaa
- 1 kpl Salliselta tähtianis
- 350 g Salliselta kuivattuja mangoja
- ½ dl Salliselta kristallisoitua inkivääriä
- (1 rkl hunajaa)
- 3 tl irtoteetä (esim musta tee)

Kiehauta vesi. Laita mausteet haudutuspussiin tai teepalloon. Laita mangoviipaleet, inkivääri, hunaja ja maustepussi kiehuvaan veteen ja keitä 20 min. Kaada mukeihin ja lisää irtoteetä sihdissä, anna hautua hetki.

Maustepussi glögiin

- 10 Salliselta maustepippuria
- 10 Salliselta kokonaista neilikkaa
- 2 Salliselta tähtianiksia
- ¼ tl Salliselta cayennepippuria

Laita aineet haudutuspussiin tai pakkaa kauniisti lahjaksi esim mausteputkeen. Kuumenna 1 l valmisglögin kanssa tuomaan intensiivisyyttä makuun.

VINKKI!

Voit juoda inkivääri-shotin sellaisenaan tai laimentaa kuuman veden kanssa ja juoda kuumana juomana.

Dippaa Salliselta kuivatut mangoviipaleet suklaaseen ja koristele Salliselta pähkinöillä tai strösseillä/nonparelleilla.

Mango-chilihillo 3 dl

250 g Salliselta kuivattuja mangoja
3 dl vettä
1½ dl hillosokeria
½ tl Salliselta inkivääriä
½ tl Salliselta chilirouhetta
2 rkl sitruunamehua
½ dl sokeria

Paloittele mango pienemmiksi paloiksi. Laita kattilaan mangot, vesi, hillosokeri, mausteet ja sitruunamehu ja keitä miedolla lämmöllä kunnes mango on pehmennyt ja seos paksuuntunut. Lisää sokeri ja sekoita hyvin.

Säilyvyys: 2 vkoa jääkaapissa suljetussa purkissa.

Taatelihillo 3 dl

350 g Salliselta kuivattuja taateleita
1 päärynä
2 rkl sitruunamehua
3 dl persikka-jääteetä
2 rkl hillosokeria
1 tl Salliselta lakritsijauhetta (sokeria)

Leikkaa taatelit ja kuorittu päärynä pienemmiksi paloiksi. Laita kaikki aineet kattilaan ja keitä kunnes taatelit ovat pehmenneet. Aja tasaiseksi sauvasekoittimella. Lisää sokeria tarvittaessa.

Säilyvyys: 2 vkoa jääkaapissa suljetussa purkissa.

VINKKI!

Vie lahjaksi itse tehtyä hilloa ja valmiita torttutaikina-levyjä kauniisti pakattuna.

Mustapippuri-pekaanipähkinät 4 dl

250 g Salliselta pekaanipähkinöitä
3 rkl rypsiöljyä
3 rkl hunajaa
1 rkl hienoa merisuolaa
1/2 rkl Salliselta rouhittua mustapippuria

Sekoita pähkinät, öljy sekä hunaja ja levitä leivinpaperin päälle uuninpellille. Paahda 175°C n. 11 min. Kaada pähkinät astiaan ja sekoita joukkoon mausteet. Anna jäähtyä leivinpaperilla.

Säilyvyys: 1 vkon kuivassa ja viileässä.

Jouluiset pekaanipähkinät 4 dl

250 g Salliselta pekaanipähkinöitä
3 rkl rypsiöljyä
3 rkl hunajaa
2 rkl sokeria
1 rkl suolaa
2 tl Salliselta kardemummaa
1 tl Salliselta kanelia

Sekoita pähkinät, öljy sekä hunaja ja levitä leivinpaperin päälle uuninpellille. Paahda 175°C n. 11 min. Kaada pähkinät astiaan ja sekoita joukkoon mausteet. Anna jäähtyä leivinpaperilla.

Säilyvyys: 1 vkon kuivassa ja viileässä.

VINKKI!

Voit vaihdella pähkinöitä ja mausteita makusi mukaan.

Täytä suolaiset joulutortut esimerkiksi pestolla, mozzarellalla ja tomaatilla.

Ripottele päälle Salliselta Za'atar-mausteseosta ja Salliselta auringonkukansiemeniä!



VINKKI!
Vie illanistujaisiin Butter Boardin tarvikkeet ja tehkää board yhdessä valmiiksi paikan päällä.



ROSMARIINI-VOI
vaahdotettu voita
merisuolaa
Salliselta rosmariinia
Salliselta karpaloita

VIHKUNA-VOI
paahdettua voita
viikunahilloa
Salliselta hasselpähkinää karamellisoituna*
Salliselta hasselpähkinärouhetta

Karamellisoitujen pähkinöiden ohje
www.salliselta.fi/reseptit/karamellisoidut-pekaanipahkinat

VALKOSIPULI-VOI
vaahdotettua voita
Salliselta valkosipulirouhetta -
(kylmässä vedessä turvotettu)
Salliselta incamarjoja (marjamix)
Salliselta riistamaustetta

KANELI-VOI
vaahdotettua voita
Salliselta kanelia
Salliselta tähtianiksia
Salliselta pinjansiemeniä
hunajaa

- Viikunahillo** n. 5 dl
- 250 g Salliselta viikunoita
 - 1½ dl vettä
 - 2 dl hillosokeria
 - 1 kpl kanelitanko
 - 3 tl Salliselta vaniljasokeria
 - ¼ tl Salliselta kokonaista anista
 - 2½ rkl sitruunamehua

Poista viikunoista kannat ja pilko pienemmiksi. Mittaa kaikki aineet kattilaan ja keitä hilloa 10-15 min.
Säilyvyys: 2 vkoa jääkaapissa

Manteli-suolakeksien ohje takakannessa.



Piparitaikina 1 kg

2½ dl fariinisokeria
2 kananmunaa
200 g sulaa voita
1 dl siirappia
2½ dl Salliselta mantelijauhetta
6½ dl vehnäjauhoja
3 tl Salliselta kanelia
1½ tl Salliselta inkivääriä
1 tl Salliselta neilikkaa
2 tl Salliselta kardemummaa
1 tl Salliselta soodaa

Vaahdota sokeri ja munat kuohkeaksi vaahdoksi. Kaada sekaan voi ja siirappi. Kääntelee sekaan keskenään sekoitetut kuivat aineet. Kääri taikina kelmuun ja annan tekeytyä jääkaapissa yön yli. Paista 200°C 6-8 min.

Pellavasuklaa 220 g

20 g Salliselta pellavansiemeniä
200 g tummaa suklaata
1 g suolaa

Paahda pellavansiemenet kevyesti pannulla tai uunissa 200°C 10 min. Jäähdytä. Sulata suklaa ja sekoita muut aineet joukkoon. Tee haluamasi muotoinen levy (vaikka puolikkaaseen maitopurkkiin) ja anna jähmettyä jääkaapissa.

PIKEERI

1 iso valkuainen
n. 2,5 dl tomusokeria

Vaahdota 3-5 min sähkövatkaimella. Lisää halutessasi elintarvikeväriä. Käytä heti tai säilytä pussissa jääkaapissa (1-3 pv).

Vaalea piparitaikina 650 g

5 dl vehnäjauhoja
1½ tl Salliselta pomeranssinkuorta
200 g pehmeää voita
1 dl sokeria
1 tl Salliselta vaniljasokeria
½ tl Salliselta leivinjauhetta
1 kananmuna

Nypi jauhot, pomeranssinkuori, voi, sokerit ja leivinjauhe murumaiseksi seokseksi. Lisää joukkoon kananmuna ja sekoita tasaiseksi. Kääri kelmuun ja anna tekeytyä väh. tunti jääkaapissa. Voit myös paistaa piparit heti. Paista 200°C 6-8 min.

Säilyvyys: Piparitaikina säilyy suljetussa astiassa tai pussissa 1-2 vkoa. Valmiit piparit säilyvät kuivassa ja viileässä suljetussa purkissa valolta suojattuna 2 vkoa. Piparitaikinan voi myös pakastaa, jolloin se säilyy jopa vuoden.

Voit tehdä pellavasuklaan suoraan vaikka piparimuottiin ja viedä sellaisenaan sellotaifanissa lahjaksi tai lisätä joulupaketin koristeeksi.

VINKKI!

Vie lahjaksi piparitaikinaa, pikeeri ja Sallisen sokerikoristeita kauniisti pakattuna.

Tee kauniita suklaalahjoja lusikoihin! Koristele Salliselta sokerikoristeilla, pähkinöillä ja hedelmillä.



1 l
purkki

Hedelmäleipä purkissa

- 5½ dl vehnä jauhoja
- 1 dl kaurahiutaleita
- 1 dl Salliselta tummaa soijarouhetta
- 1½ tl kuivahiivaa
- 1½ tl suolaa
- ½ dl Salliselta pistaasipähkinöitä
- 1 dl Salliselta hasselpähkinöitä
- 1 dl Salliselta aprikooseja
- 1¼ dl Salliselta karpaloita
- 15 kpl Salliselta taateleita
- 4¼ dl vettä

Pilko pähkinät ja hedelmät pienemmiksi. Kokoa kuivat aineet purkkiin kerroksittain.* Sekoita kaikki aineet yleiskoneessa 8-10 min tai puuhaarukalla 15-20 min. Kumoa taikina tasaiseksi leivinpaperin päälle 20x30 cm pellille ja nostata 60-90 min. Paista 200°C 20-30 min.

Joulugranola

4 pussia

- ¾ dl öljyä
- ¾ dl hunajaa
- 8 dl kaurahiutaleita
- 2 dl Salliselta auringonkukansiemeniä
- 2 dl Salliselta kurpitsansiemeniä
- 1 tl Salliselta pomeranssinkuorta
- 1 rkl Salliselta kanelia
- 2 dl Salliselta karpaloita
- 1 dl Salliselta aprikooseja
- 2 dl Salliselta saksanpähkinöitä
- 2 dl Salliselta pekaanipähkinöitä

Sekoita öljy ja hunaja keskenään. Lisää kaurahiutaleet, siemenet ja mausteet ja sekoita. Paista leivinpaperin päällä pellillä 150°C 30-40 min. Kääntelee paiston aikana muutaman kerran. Lisää marjat, hedelmät ja pähkinät ja anna jäähtyä.

Säilyvyys: 1 vuoden valolta ja hajuilta suojatussa pussissa.

Säilyvyys: 2 vkoa jääkaapissa.

*VINKKI!

Vie lahjaksi hedelmä-leivän kuivat aineet kauniissa lasipurkissa. Liitä mukaan teko-ohje!

Englantilainen hedelmäkakku

1½ l
vuoka

- 50 g Salliselta rusinoita
- 100 g Salliselta kandeerattua hedelmämixiä
- 1 rkl Salliselta mantelirouhetta
- 2 rkl rommia
- 250 g voita
- 1¾ dl sokeria
- 3 kananmunaa
- 2 rkl kermaa
- 1½ tl Salliselta leivinjauhetta
- 3 dl vehnä jauhoja

Sekoita keskenään rusinat, hedelmämix, mantelirouhe ja rommi. Anna maustua. Vatkaa voi ja sokeri vaahdoksi. Lisää kananmunat samalla vatkatun. Lisää kerma. Yhdistä kuivat aineet ja hedelmä-manteli-sekoitus. Lisää jauhoseos massan joukkoon varovasti sekoittaen. Voitele vuoka ja laita massa vuokaan. Paista 175°C 40-45 min.

Kvinoa-porkkanalaatikko

20x25 cm
vuoka

- 1300 g porkkanoita
- 3 dl Salliselta kvinoa
- 2½ dl kaurakermaa
- 1 rkl Salliselta za'atar mausteseosta
- ½ rkl Salliselta kanelia
- riipaus suolaa
- päälle Salliselta mantelijauhetta

Kuori ja keitä porkkanat suolavedessä kypsiksi. Kaada keitinvesi pois ja soseuta porkkanat. Huuhtelee kvinoa kuumalla vedellä ja keitä ohjeen mukaan kypsäksi. Sekoita kaikki aineet sekaisin ja laita seos 20x25 cm vuokaan. Tasoita pinta ja ripottele mantelijauhetta laatikon päälle. Tee halutessa lusikalla kuviointi. Paista 200°C 40 min.





Taatelitäyte 10-15 kpl

- ½ dl Salliselä vaniljakreemijauhetta
- 1 dl vettä
- 100 g voita
- 1½ dl tomosokeria
- 250 g Salliselä taateleita
- 100 g Salliselä appelsiinikuorikuutioita
- 2 rkl Salliselä vaniljasokeria
- ½ rkl Salliselä kanelia

Tee vaniljakreemi sekoittamalla jauhe ja vesi keskenään. Sekoita kaikki aineet keskenään. Nostata pullat ja paina pulla-aihioiden keskelle juomalasilla kolo. Täytä ja paista.

Vanilja-kanelitäyte 10-15 kpl

- 3 dl vettä
- 100 g Salliselä vaniljakreemijauhetta
- 1 tl Salliselä kanelia

Tee täyte ja levitä ohut kerros taikinamatolle. Kierrä rullaksi ja leikkaa paloiksi. Nostata ja paista.

VINKKI!

Sama pullataikina, viisi eri pullaa! Täytä pullat eri täyttein ja vie kylään kunnon pulla-buffet!

Tee jouluiset pullat leikkaamalla taikina tähtitortun muotoon

Rommi-kirsikkatäyte 10-15 kpl

- 200 g Salliselä kandeerattuja kirsikoita
- ½ dl rommia
- 3 rkl maissitärkkelystä

Sekoita aineet keskenään. Nostata pullat. Paina pullan keskelle pieni kolo ja täytä pullat. Paista.

Manteli-kardemummatäyte 10-15 kpl

- 3 dl Salliselä mantelijauhetta
- 2 kananmunaa
- 80 g sulaa voita
- 1¼ dl sokeria
- 1 rkl Salliselä vaniljasokeria
- 1½ tl Salliselä kardemummaa

Leikkaa taikinasta 9x9 cm:n kokoisia neliöitä ja käännä joulutortun tavoin tähden muotoon. Nostata. Pursota keskelle mantelitäyte ja koristele mantelilastuin ja paista.

Käytä pullatäyte heti.

Hedelmätäyte 10-15 kpl

- 100 g voita
- 1 dl sokeria
- 100 g Salliselä kandeerattua hedelmämixiä
- 100 g Salliselä kandeerattuja kirsikoita
- 1 dl Salliselä rusinaa
- 100 g Salliselä mantelirouhetta

Levitä taikinamatolle pehmeä voi ja sokeri. Ripottele pinnalle loput aineet ja kääri rullalle. Paina korvapuustin muotoon. Nostata ja paista.

Voitele pullat kananmunalla ja koristele raesokerilla, hasselpähkinärouheella tai mantelilastuilla!



Joulutervehdys

opettajalle, päiväkotiin,
ystävälle, työkaverille ...

satsaa

kuva etusivulla

Salliselta karpaloita
Salliselta manteli-rusinaa
Hedelmäleipä purkissa s.12
Glögimausteet s.5
Joulupiparit s.10
Salliselta tähtianista
Jouluiset pekaanipähkinät s.7
Suklaalusikat s.11

panosta

Salliselta viikunoita
Taatelihillo s.6
Inkivääri-shot s.5
Mantelisuolakeksit

pihista

Salliselta taateleita
Salliselta lakritsijauhetta
joulukahvi s.2

LAKRITSI-TAATELIT

1 pss/350 g Salliselta taateleita
1 rkl Salliselta lakritsijauhetta

Mantelisuolakeksit

½ peltiä

4 dl Salliselta mantelijauhetta
1 kananmunaa
1 rkl öljyä
1-1½ tl Salliselta valkosipuli-chili-
mausteseosta
sormisuolaa

Mittaa kaikki aineet kulhoon ja sekoita tasaiseksi taikinapalloksi. Kauli kahden leivinpaperin välissä ohueksi levyksi. Leikkaa taikinapyörällä halutun kokoisiksi paloiksi, pistele haarukalla ja ripottele päälle sormisuolaa halutessasi. Paista 175°C 15-20 min.

Säilyvyys: kuivassa ja viileässä voimakkailta hajuilta suojattuna 1-2 vkoa.