

ANNI HAUTALA

*Annin
ruoka-
kirja
3*



HELSINGISSÄ KUSTANNUSOSAKEYHTIÖ OTAVA

Valokuvat: Niclas Mäkelä
Polaroid-kuvat: Anni Hautala, paitsi s. 66 GettyImages
Graafinen suunnittelu: Emmi Kyytsönen
Taitto: Jenni Kiviniemi

Annin meikki ja hiukset: Eevis Liedes
Ruokien stailaus: Sanna Kekäläinen
Apukokki: Kaisa Nieminen

Kattausrekvisiitta, pannut ja kattilat: Arabia/Iittala/Fiskars
Tuotteet saatavilla iittala.com sekä Iittala storet ja Iittala outletit kautta maan
Raaka-aineet: Kauppahalliz4.fi
Vaatteet: Gauhar Helsinki
Viinit: Interbrands

Lämmin kiitos kaikille yhteistyökumppaneille!

© Anni Hautala ja Kustannusosakeyhtiö Otava 2021

ISBN 978-951-1-38587-5

OTAVA
KIRJAPAINO
Keuruu 2021



Olaville



Sisällys

10 Alkusanat

Aamujen aloitukset

12 Luksuspuuro

14 Superbrunssitarjotin

17 Keväinen aamupala

19 Hauskat hedelmät ja vihannekset

Salaatteja, lisukkeita ja soosseja

22 Parsa-papu-fetasalaatti

25 Paahdetut herneet ja pavut

26 Coleslaw

29 Maailman rasvaisin salaatti

30 Nachosipsit ja
täydellinen juustosalsadippi

33 Katkarapu-savupaprikasoossi

33 Fetasoossi

34 Avokado-korianterikastike

37 Hunajainen fetadippi

Kotiruokasuosikkeja

- 38** Siskonmakkarakastike
- 41** Paprikakala
- 42** Alio & olio -katkarapupasta
- 45** Paahdettu tomaattikeitto ja paistinpannutoastit
- 46** Merimiespihvi
- 49** Tacokalapuikot
- 50** Teriyakimarinoitunut kananugetit
- 53** Vian katkarapupasta
- 54** Lyonin kana

Makuja maailmalta

- 56** Jättikatkaravut à la Mark
- 59** Kampasimpukat à la Riia
- 60** Paahdettu persikka-mozzarellasalaatti
- 63** Kikherne-kukkakaalicurry
- 64** Voi voikana!
- 67** Maailman helpoin naanleipä
- 69** Ilta idässä
- 70** Kesärullat
- 74** Pho-keitto
- 77** Mango & sticky rice

Juhlapöydän herkut

- 80** Mätitäytteiset tuulihatut
- 83** Alkupalasipsit
- 84** Cocktailtikkukranssi
- 87** Pienet suupalat
- 91** Suklaakakku

Makeat ihanuudet

- 92** Parhaat pullat tai oikeastaan jouluvehnäset
- 95** Wilhelmiina-keksit
- 98** Toffeepalat
- 102** Korvapuustismoothie
- 105** Donitsit
- 106** Uunijäätelö
- 110** Minipavlovat
- 112** **Hakemisto**

ALKUSANAT

Kiva kun just sä pitelet tätä kirjaa käsissäsi!

Kaikki kirjan reseptit ovat sellaisia, joita teen tasaiseen tahtiin. Välillä en jonkin ruoan olemassaoloa muistakaan, mutta sitten selaan *Annin ruokakirjoja 1 ja 2* ja keksinkin yhtäkkiä jonkin hyvän arkiruoan sitä kautta. Niin usein ruoanlaitto kiertää arkena samaa kehää, ettei mieleen meinaa tulla kuin ne muutamat samat ruoat, joita tekee aina! Juuri tähän pulmaan toivon antavani sinulle (ja minulle) apua. Kirja tuo toivottavasti vaihtelua kokkailuun ja ideoita ruoista, joita voisit tehdä tai jalostaa omanlaisiksesi.

Tämä kirja on kirjoitettu korona-aikana, jolloin reissut maailman maiden maiden herkkupatojen ääreen tuntuvat utopistiselta ajatukselta. Siksi vien sinut yhdessä kirjan osiossa reseptien avulla reissuun! Käydään Australiassa grillaamassa (s. 54–61) ja Lontoon Camden Townin ruokakojulla (s. 64), haaveillaan kebabista (s. 69) ja pyörähdetään Thaimaassa (s. 77).

Toivon sinulle kivoja ja rentoja kokkaushetkiä. Muista, että homma ei todennäköisesti kaadu, jos jokin ainesosa jostain reseptistä sinulta puuttuisikin, muokkaa vaan ruokia sen mukaan, mitä kaapista löytyy. Kokeile rohkeasti ja muista, että älä ainakaan näiden ruokien kanssa yhtään stressaa!





LUKSUSPUURO

Olen ollut aamuradiojuontaja suurimman osan aikuisiästäni ja sen myötä tottunut aamutyön vaatimiin aamurutiineihin. Joku muu varmasti jaksaisi herätä reilusti ennen töihin lähtöä, syödä kunnollisen aamiaisen ja vielä laittaa, mutta A. Hautala on vuosien saatossa hionut itselleen täydellisen tyylin, jossa ulkona ovesta ollaan jo alle kymmenen minuuttia heräämisestä. Tämän takia aamiainen on ollut viimeisen viidentoista vuoden ajan arkisin surkea. Syön aamiaisen töissä eli juoksen kolmen minuutin biisin aikana keittiöön tekemään ”aamupalaa”, jonka syön seuraavan kolmen minuutin biisin soidessa ja samalla seuraavaa aihetta miettiessäni.

Eniten näiden vuosien aamuihin on mahtunut inhottavia mikropuuroja, joiden vesi-hiutalesuhde on aina mennyt niin, että lautasella on ollut puuroa etäisesti muistuttava lämmin klöntti. Haha! No hyvin on pärjätty, mutta vapaiden aamujen aamiaiset ovat nousseet arvoon arvaamattomaan, eikä mikropuuro näyttele niissä minkäänlaista roolia! Tämän kaiken edellä mainitun vuoksi keitetty puuro on saanut nimen luksuspuro – tähän päälle vielä luksusbanaanit, olkaa hyvä!

1 HENGELLE

1 dl kaurahiutaleita

2½ dl vettä

1 banaani

1 rkl voita

1 rkl hunajaa

½ tl kanelia

maapähkinävoita

maitoa

Keitä puuro kaurahiutaleista ja vedestä ja jätä hautumaan.

Leikkaa banaani noin puolen sentin paksuisiksi viipaleiksi. Kuumenna pannulla voita, loraus hunajaa ja kanelia ja sekoita. Nosta banaanisiivut pannulle ja paista molemmin puolin miedolla lämmöllä, kunnes ne ovat karamellisoituneet rapsakoiksi.

Annostele lautaselle puuroa, pieni lusikalinen maapähkinävoita ja banaaniviipaleet. Lorauta päälle vielä ihan vähän maitoa ja nauti kertakaikkisesta luksuselämästä.