



Ainekset

400-500 g kalaa
kuutioituna
4 kpl peruna
2 kpl porkkana
1 kpl lanttu
2 dl kermaa
8 dl vettä
1 kpl
kalaliemikuutio/kalafondi
Suolaa
Mustapippuria
Tilliä/ruohosipulia
200g juustoleipää
4 viipaletta ruisleipää

Yhteistyössä:

Wild taiga
Kubmo & Suomussalmi



wildtaiga.fi | katipohjanmaa.fi

Kainuun kalakeitto



4 annosta



40 minuuttia

Valmistus

1. Kiehauta vesi ja laita liemikuutio/fondi veden joukkoon
2. Laita kiehuvan veden joukkoon kuutioituneet perunat, porkkanat ja lantut.
3. Keitä noin 10-15 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä
4. Lisää joukkoon 2 dl kermaa.
5. Lisää kalapalat keittoon ja hienonna joukkoon runsaasti tilliä tai ruohosipulia.
6. Anna kiehahtaa ja nosta pois liedeltä.
7. Tarkista suola ja pippuri. Lisää tarvittaessa.
8. Leikkaa ruisleivät ja juustoleipä pieniksi kuutioiksi ja pane tarjolle kulhoihin.
9. Annostele keitto lautasille ja lusikoi päälle leipä- ja juustokuutioita.

Jos haluat voit laittaa juustoleipäkuutiot valmiiksi keiton joukkoon jo juuri ennen tarjoilua.

Ruisleivät voit myös paahtaa ennen kuutioimista.

Kainuun kalakeitto suurustetaan perinteisesti ruisjauholla, mutta tämä resepti on suunniteltu palvelemaan alueen vierailijoita, jolloin ruisjauholla suurustamisen sijaan keitossa käytetään ruisleipäkuutioita.



Poronkäristysleivät ja uunijuurekset



4 annosta



50 minuuttia

Ainekset

500 g käristyslihaa

2 rkl rasvaa

1 dl vettä

1 tl suolaa

8 kpl perunarieska halkaisijaltaan

noin 10 cm

2 rkl margariinia

2 kpl kananmuna

200 g kermajuustoa raasteena

4 kpl peruna

4 kpl porkkana

2 kpl nauris

3 rkl ruokaöljyä

2 tl suolaa

1 tl mustapippuria

1 rkl hunajaa

Yhteistyössä:

Wild taiga
Kubmo & Suomussalmi



wildtaiga.fi | katipohjanmaa.fi

Valmistus

Juurekset:

1. Lohko perunat, porkkana ja nauris
2. Laita kulhoon ruokaöljy, suola, mustapippuri ja hunaja. Sekoita.
3. Laita kulhoon pilkotut juurekset ja sekoita niin, että juurekset ovat maustuneet kauttaaltaan
4. Levitä juurekset uunipellille leivinarkin päälle tasaisesti
5. Anna juureksien paistua 200 asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, kunnes ovat kypsiä
6. Tarjoile uunijuurekset poronkäristysleipien kanssa.
7. Peitä juurekset esim. foliolla pysyäkseen lämpiminä poronkäristysleipien valmistuksen ajan

Käristys:

1. Sulata rasva pannulla.
2. Lisää käristysliha pataan pienissä erissä ja ruskista sulaksi.
3. Kun koko lihaerä on sulanut ja ruskistunut, lisää vesi ja suola.
4. Pienennä lämpöä ja anna hautua kannen alla 10-20 minuuttia.

Leivät:

1. Riko kananmunien rakenne rikki
2. Sekoita kananmunien joukkoon juustoraaste
3. Voitele leivät margariinilla
4. Jaa poronkäristys leipien päälle
5. Päällystä leivät kananmuna-juustoseoksella
6. Laita leivät uuniin kun uunijuurekset ovat kypsiä
7. Paista leivät 250 asteisessa uunissa noin 7 minuuttia, kunnes ovat saaneet kauniin värin.