



Kuva: Panu Pohjola



Kuva: Minttu Merivirta

## Siikasalaatti

Kermaviiliä 2 dl  
Majoneesia 1 dl  
Savustettua, perattua siikaa 700 g  
Hienonnettua sipulia 1 dl  
Suolaa ja pippuria  
Koristeluun siianmätiä ja tilliä

Sekoita kermaviili, majoneesi, sipuli, suola ja pippuri.  
Lisää siika ja tarjoile puolukkaleivällä.  
Koristele mädillä ja tillillä.



## Siksallad

Gräddfil 2 dl  
Majonäs 1 dl  
Rökt urbenad sik 700 g  
Hackad gul lök 1 dl  
Salt och peppar  
Sikrom och dill till garnering

Blanda gräddfil, majonäs, lök, salt och peppar.  
Vänd i siken och servera på lingonlimpa.  
Toppa med sikrom och dill.

## Ohutleipärulla graavilohella

Pehmeä ohutleipä	1 kpl
Siivutettua graavilohta	200 g
Ranskankermaa	20 g
Tuorejuustoa	30 g
Raastettua piparjuurta	15 g

Sekoita ranskankerma, piparjuuri ja tuorejuusto. Levitä seos ohutleivälle ja levitä lohisiivut leivälle. Rullaa leipä ja leikkaa rulla annospaloiksi.

## Tunnbrödsrulle med gravlax

Mjukt tunnbröd	1 ark
Gravad lax skivad	200 g
Crème fraîche	20 g
Färskost	30 g
Riven pepparrot	15 g

Blanda crème fraîche, pepparrot och färskost. Bred sedan ut cremen på brödet och lägg laxskivorna på brödet. Rulla ihop, skiva sedan upp brödet i portionsbitar.

## Västerbottenin juustopiiras

### Piirastaikina:

Kylmää vettä	12 rkl
Vehnäjauhoja	1,2 l
Kylmää voita	500 g

### Täyte:

Vispikermää	1 l
Kananmunia	8 kpl
Västerbotten-juustoa	250 g
Pinaattia	100 g
Suolaa ja pippuria	maun mukaan

1. Kuutioi voi ja laita se kulhoon. Sekoita vehnäjauhojen kanssa murumaiseksi massaksi, lisää vesi ja sekoita nopeasti taikinaksi.
2. Laita taikina muovipussissa kylmään tunniksi, jotta se on helpompi kaulita ja kuoresta tulee tasaisempi.
3. Kauli taikina, rullaa kaulimen ympärille ja levitä taikina vuokaan. Tasoita reunat ja pistele pohja haarukalla.
4. Täytä piirakkavuoka kuivatuilla herneillä ja esipaista 200 asteessa 10-12 minuuttia. Poista herneet piiraasta, kun se on vielä lämmin (tai laita folio taikinan ja herneiden väliin ennen paistamista).
5. Vatkaa täytteen aineet ja kaada vuokaan. Paista 170 asteessa 25-30 minuuttia.

## Västerbottensostpaj

### Pajdeg:

vatten, kallt	12 msk
vetemjöl	1,2 l
smör, kallt	500g

### Fyllning:

Vispgrädde	1 l
Ägg	8 st
Västerbottenost	250 g
Spenat	100 g
Salt och peppar	efter smak

1. Tärna smöret och lägg i en bunke. Blanda med vetemjöllet till en grynig massa, tillsätt vattnet och blanda hastigt ihop till en pajdeg.
2. Lägg degen i en plastpåse i kylen 1 timme, så går den lättare att kavla och skalet blir jämnare.
3. Kavla ut degen, rulla upp den på brödkaveln och klä en form, med degen. Jämna till kanterna och nagga botten med en gaffel.
4. Fyll pajskalet med torkade ärtor och förgrädda det i 200-gradig ugn 10-12 minuter. Ta bort ärtorna medan pajen fortfarande är varm (eller lägg aluminiumfolie mellan degen och ärtorna före gräddningen).
5. Vispa ihop resten och häll i formen grädda i 170 grader 25-30 min.



## Poromousse

Savustettua poropaistia 300 g  
Timjania  
Rosmariinia  
Suolaa ja pippuria  
Riistafondia  
Kermaa 6 dl  
Liivatelehtiä 4 kpl  
Portviiniä tai madeiraa

1. Sekoita savustettu liha ja mausteet ja mausta hieman riistafondilla.
2. Vatkaa kerma löysäksi.
3. Sulata liivatelehdet portviinissä tai madeirassa.
4. Kaada vatkattu kerma liha-seokseen.
5. Sekoita viimeiseksi sekaan liivatelehdet.
6. Kaada muottiin ja anna jäähmettyä kylmässä.

## Rensteksmousse

Rökt renstek 300 g  
Timjan  
Rosmarin  
Salt och peppar  
Vilt fond  
Grädde 6 dl  
Gelantinblad 4 st  
Portvin eller madeira

1. Mixa det rökta köttet med kryddorna och smaka av med lite viltfond.
2. Vispa grädden löst.
3. Smält 4 gelantinblad i portvin eller madeira.
4. Häll den vispade grädden i rådjurs smeten.
5. Sist rör man ner gelantinet.
6. Häll upp i form låt det stelna i kyl.



# Vadelmapannacotta

Kermaa	1 l
Liivatelehtiä	3 kpl
Sokeria	2,5 dl
Vaniljatanko	1 kpl
Vadelmia	400 g

**1.** Keitä kokoon vadelmat ja sokeri. Sekoita seos ja siivilöi siemenistä, jotta seoksesta tulee sileä. Lisää tarvittaessa vähän vettä.

**2.** Liota liivatelehdet.

**3.** Halkaise vaniljatanko ja poista siemenet. Laita vaniljatanko ja siemenet keraan yhdessä lopun sokerin ja vadelmakastikkeen kanssa.

**4.** Keitä ja sulata liivatelehdet kermassa. Laita kylmään, kunnes se on melkein hyytynyt.

**5.** Vatkaa ja kaada annoslaseihin. Laita lasit kylmään vähintään kahdeksi tunniksi. Tarjoile vadelmakastikkeen kera.



# Hallonpannacotta

Grädde	1 l
Gelatinblad	3 st
Socket	2,5 dl
Vaniljstång	1 st
Hallon	400 g

**1.** Koka ihop hallon och socker. Mixa sedan och sila av kärnorna så det blir en slät sås, tillsätt eventuellt lite vatten.

**2.** Blötlägg gelatinet.

**3.** Dela och ta ut fröna ur vaniljstången, lägg vaniljstång och frön i grädden tillsammans med resterande socker och lite hallonsås.

**4.** Koka upp och smält gelatinet i grädden. Ställ in i kyl tills det nästan har stelnat.

**5.** Vispa upp och häll i portionsglas, ställ sedan in glaset i kyl min 2tim. Servera med hallonsåsen på toppen.





Reseptit / Recepten: Kukkolaforseen Turist & Konferens  
Käännös suomeksi / Finska översättningar: Jaana Kostainen  
Kuvitus / Illustration: Salla Katainen

**Interreg**  
**Nord**

Europeiska regionala utvecklingsfonden



LAPIN LIITTO



**LAPIN AMK**  
Lapland University of Applied Sciences

**TORNIOHAPARANDA**

**Luke**  
NATURRESURSSINSTITUTET

**Umeå**  
**medalens**  
FOLKHÖGSKOLA

