

Reseptejä perunasta



perunatalo

 HAKULINEN

laatua Liperistä

Häyrynlahdentie 25
83130 Salokylä

p. 040 839 5470
myynti@perunatalo.fi

www.perunatalo.fi



perunatalo suosittelen: **Saline**-lajike

Imelletty perunalaatikko

Ainekset:

- 2 kg jauhoisia Hakulisen **Saline**-perunoita
- 4 rkl vehnä jauhoja
- vettä
- n. 5 dl maitoa
- 3rkl voita tai margariinia
- ripaus suolaa
- sokeria tai siirappia

Valmistusohje:

1. Keitä perunat kypsiksi suolattomassa vedessä ja ota keitinvesi talteen.
2. Soseuta perunat ja anna jäähtyä hetken.
3. Lisää soseeseen vehnä jauhot ja keitinettä niin, että sose pysyy sakeahkona.
4. Hauduta sosetta kannen alla n. 50 asteisessa vesihauteessa, lämpökaapissa tai uunissa 4–5 tuntia. Sose makeutuu, löystyy ja muuttuu väriltään tummemmaksi.
5. Sekoita maito ja sulatettu rasva. Halutessasi voit lisätä makeutta lisäämällä varovasti sokeria tai siirappia.
6. Kypsennä voidellussa vuossa, 150–180 asteisessa uunissa pari kolme tuntia kunnes perunalaatikko on pinnaltaan kauniin ruskea.

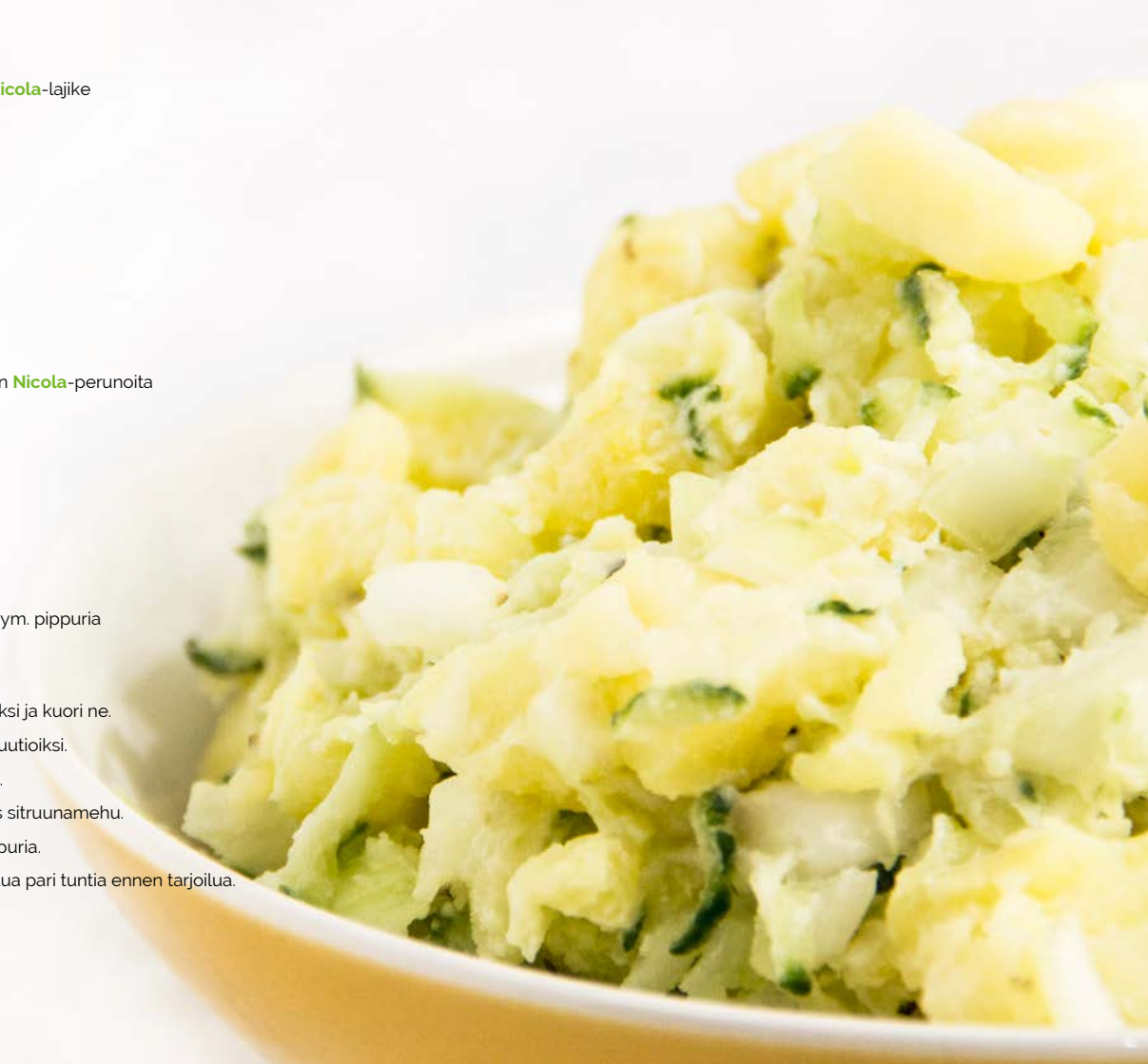
Perunasalaatti

Ainekset

- n. 10 kpl kiinteitä ja isoja Hakulisen Nicola-perunoita sipuli
- 2 rkl ruokaöljyä
- 2 rkl majoneesia
- yhden sitruunan mehu
- kokonainen tuorekurkku
- suolaa
- rouhittua mustapippuria ym. pippuria

Valmistusohje

1. Keitä perunat kuorineen kypsiksi ja kuori ne.
2. Pilko perunat pienikokoisiksi kuutioiksi.
3. Lisää raastetut kurkku ja sipuli.
4. Purista sitruuna tai lisää valmis sitruunamehu.
5. Lisää majoneesi, suolaa ja pippuria.
6. Sekoita ja anna salaatin maustua pari tuntia ennen tarjoilua.
7. Koristele esim. lehtipersiljalla.



Lohkoperunat

Ainekset

reilusti isoja Hakulisen **Mozart**-perunoita
rypsi- tai oliiviöljyä
perunamaustetta
rosmariinia
hienoa mustapippuria
suolaa

Valmistusohje

1. Pilko perunat pituussuunnassa lohkoiksi, vähintään neljään osaan.
2. Laita lohkoja kannelliseen astiaan jättäen tyhjää tilaa sekoitusta varten.
3. Lorauta päälle öljyä ja lisää mausteet suolaa lukuunottamatta.
4. Sulje kansi ja ravistele astiaa niin, että lohkot, öljy ja mausteet sekoittuvat.
5. Lado lohkot pellille leivinpaperin päälle tai öljyllä voideltuun vuokaan.
6. Paista uunissa noin 250 asteessa puolisen tuntia kunnes perunat ovat kauniin ruskeita.
7. Lisää suola.
8. Anna perunoiden jäähtyä hiukan ja tarjoile.





perunatalo suosittelee: **Asterix**-lajike

Hasselbackan perunat

Ainekset

- n. 800 g Hakulisen **Asterix**-perunaa
- 150 g voita
- korppujauhoja
- suolaa
- rouhittua mustapippuria

Valmistusohje

1. Kuori perunat ja halkaise kahtia.
2. Viillä syvälle perunan kaarevalle puolelle viiltoja niin, että peruna pysyy vielä kasassa.
3. Asettele perunat tiukasti toisiinsa kiinni voideltuun uunivuokaan kaarevat puolet ylöspäin.
4. Valele perunat sulatetulla voilla. Lisää voim pintaan mustapippurirouhe ja suola.
5. Sirottele korppujauhoja sen verran mikä tarttuu voideltujen perunoiden pintaan.
6. Paista 180 asteessa noin puoli tuntia kunnes perunat ovat kypsiä.