

perunatalo

 HAKULINEN

laatuja Liperistä



www.perunatalo.fi

Häyrynseläntie 25, 83130 SALOKYLÄ
p. 040 839 5470
myynti@perunatalo.fi





perunatalo suosittelee:

yleisperuna
esim. **Colomba**-lajike

Peruna-pizza

- 8 kpl **Perunatalo Hakulisen Colomba**-perunaa
- 2 rkl oliiviöljyä
- 1 ¼ dl pitsakastiketta
- 2 ½ dl juustoraastetta
- 250 g jauhelihaa
- 1 kpl sipuli
- mausteita

- Laita uuni lämpenemään **220 asteeseen**. Pistele pestyjä perunoita 2–3 kertaa haarukalla. Levitä perunat tasaisesti lautaselle ja laita mikroon.
- Lämmitä **täydellä teholla n. 2 minuuttia**. Käännä perunat ympäri ja laita ne uudelleen mikroon, kunnes ne ovat kypsiä.
- Leikkaa perunat kahtia ja koverra niistä sisustaa pois niin, että sisustaa on ohut kerros. Laita ne uunipellille. Sivele öljyä ja suolaa kuoren päälle. Paista kuoria **10 minuuttia** tai kunnes kuoret ovat rapeita ja saaneet väriä.
- Ruskista jauheliha ja lisää joukkoon hienonnettu sipuli sekä mausteet. Laita perunoiden pohjalle pizzakastiketta. Lisää täytteet ja pinnalle juustoraaste.
- Paista uunissa **2–5 minuuttia** kunnes juusto on sulanut. Voit halutessasi lisätä pinnalle oreganoa.

Vinkki!

Kevennetyn version saat valitsemalla mahdollisimman terveelliset täytteet ja vaihtamalla juuston vähärasvaisempaan vaihtoehtoon.





perunatalo suosittalee:

yleis- tai kiinteä peruna

esim. **Colomba-** tai **Nicola-**lajike

Pienet perunaburgerit

5–8 burgeria

Raaka-aineet

4 kpl isoa **Perunatalo Hakulisen Nicola-** tai **Colomba-**perunaa
oliiviöljyä

Pihvit

400 g naudan jauhelihaa
1 kpl kananmuna
1 sipuli
mausteita

Täytteet

oman mielen mukaan; esim.
salaattia, tomaattia, juustoa

Kastikke

oman mielen mukaan; esim.
ketsuppia, kurkkusalaattia, majoneesia

1. Pese ja kuori perunat huolellisesti. Leikkaa peruna 1,5 cm viipaleiksi, joista tulee kansi ja pohja hampurilaiselle. Laita ne pellille. Sivele viipaleiden päälle öljyä. Perunoita paistetaan uunissa **225 asteessa n. 15–20 minuuttia**.
2. Sekoita pihviainekset kulhossa ja lisää haluamasi mausteet joukkoon. Tee "perunasämpylöitä" vastaava määrä pihvejä ja paista ne öljyssä pannulla.
3. Kasaa mieleisesi burgeri!



perunatalo suosittalee:

yleis- tai jauhoinen peruna

esim. **Colomba**- tai **Mozart**-lajike

Duchesse-peruna

n. 1 kg **Perunatalo Hakulisen Mozart**-perunoita

2 kpl kananmunan keltuaisia

½-1 dl kuohukermaa

25 g voita

½ tl muskottipähkinää

½ tl suolaa

¼ tl valkopippuria

1. Laita uuni lämpenemään **225 asteeseen**.
2. Kuori ja keitä perunat suolalla maustetussa vedessä. Soseuta perunat ja lisää joukkoon pehmeä voi, kerma, mausteet ja keltuaiset.
3. Pursota tai nostele lusikoiden avulla massaa pellille. Paista uunissa **n. 15 minuuttia**, kunnes Duchesseset ovat saaneet kauniin ruskean värin.
4. Tarjoa liha- tai kalaruokien lisukkeena!



perunatalo suosittelee:

yleis- tai jauhoinen peruna

esim. **Colomba**- tai **Mozart**-lajike

Suklaa-perunakakku

- 5 kpl **Perunatalo Hakulisen Mozart**-perunaa, soseena 4 dl
- 200 g tummaa suklaata
- 100 g voita
- 1 ½ dl tummaa sokeria
- 4 kpl kananmunia
- 1 ½ dl vehnä jauhoja tai gluteenittomia jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

1. Laita uuni kuumentamaan **175 asteeseen**. Voitele ja leivitä vuoka korppujauhoilla tai gluteenittomassa versiossa kaurahiutaleilla. Keitä perunat ylikypsiksi ja valuta sekä soseuta ne.
2. Sulata voi kattilassa. Ota kattila levyltä pois, sulata suklaapalat joukkoon. Lisää perunasose ja sokeri.
3. Erottele keltuaiset valkuaisista ja vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi.
4. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää ne vuorotellen keltuaisten kanssa suklaaseoksen joukkoon. Lisää kevyesti nostellen valkuaisvahto mukaan.
5. Paista kakkua **60 minuuttia** ja anna sen jäähtyä ennen kumoamista. Koristele tomusokerilla.