

30 askelta

Askel 25 - Herkuttelureseptejä

Banaanipehmis (4 annosta)

5 luomubanaania

Kourallinen cashew-pähkinöitä

1. Kuori ja laita banaanit lautaselle ja aseta lautanen pakastimeen muutamaksi tunniksi. Banaanit kannattaa pitää erillään toisistaan, jotteivät ne jäädy yhteen.
2. Purista jäisistä banaaneista mehkoneella jäätelöä, lisää joukkoon cashew-pähkinät ja nauti!
3. Voit halutessasi käyttää valmistamiseen myös tehokasta blenderiä. Blendaa tällöin tuoreet banaanit ja cashew-pähkinät mössöksi. Laita massa kovettumaan pakkaseen ja odota n. 1h.

Voit tehdä jäätelöä myös esimerkiksi jäädytetyistä päärynöistä tai mangoista. Käytä halutessasi koristeluun esim. kaakaojauhetta ja hunajaa.



Superpizza

Pohja:

25g luomu kuivahiivaa (Hefe-merkkinen)

2 dl vettä

1 tl laadukasta suolaa

3 rkl luomu oliiviöljyä

5 dl luomu tattarijauhoja

Pohjan täyte:

Luomutomaattimurskaa (esim. Pirkka)

1 rkl basilikaa

1/2 tl mustapippuria

1/2 tl laadukasta suolaa

Täytteeksi esimerkiksi:

- Luomuedam (Valio)
- Luomu siitakesieniä (Pirkka)
- Keltaista luomupaprikaa
- Luomuananaksen palasia
- Luomujauhelihaa

1. Leivo pohja taikinaksi ja anna sen asettua noin tunti.
 2. Kaulitse ja muotoile taikina ohueksi levyksi leivinpaperin päälle tai suoraan uunivuokaan.
 3. Sekoita pohjan täytteet keskenään kulhossa ja levitä se taikinapohjan päälle.
 4. Raasta päälle luomuedamia ja lisää pizzan päälle loput haluamasi täytteet.
 5. Paista pizzaa 225 asteessa noin 15-20 minuuttia, lisää päälle muutama tuore basilikan lehti ja nauti!
 6. Kannattaa huomioida, että vaikkei kaikkia raaka-aineita saisi luomuna, on pizza jo aivan eri tapaus kun "tavallinen pizza".
-

Kermajäätelö

2 dl Santa Maria -kookoskermaa
1 avocado
100g mustikoita
Iso ruokalusikallinen kotimaista luomuhunajaa

1. Ota syvä lautanen ja sekoita kookoskerma ja hunaja keskenään. Leikkaa avocado kahtia ja kaavi hedelmäliha pieninä palasina lusikalla hunajakerman sekaan.
 2. Lisää päälle mustikat ja sekoita.
-

Suolapähkinät (pellillinen)

400g cashew-pähkinöitä
Laadukasta suolaa
Kylmäpuristettua luomu oliiviöljyä

1. Laita kulhoon loraus oliiviöljyä ja pyörittele cashew-pähkinät rasvaisiksi öljyssä.
 2. Levittele pähkinät tasaisesti uunin pellille, leivinpaperin päälle. Paista uunissa 200 asteessa, kunnes pähkinöihin tulee ruskea sävy.
 3. Mausta pähkinät laadukkaalla suolalla sekä halutessasi esimerkiksi chilillä tai tulisella mausteseoksella (ripottele mausteet pähkinöiden päälle).
-

Sipsit

1 iso luomubataatti tai lanttu
Kylmäpuristettua luomulaatuista kookosöljyä
Laadukasta suolaa (raffinoimaton merisuola, vuorisuola tmv.)

1. Laita kattilaan tai pannuun reilusti kookosöljyä ja leikkaa bataatista ohuita lastuja. Lisää joukkoon suolaa. Jos haluat sipseistäsi todella "sipsimäisiä", paista rapeaksi asti.
 2. Mausta valmiit sipsit halutessasi chilillä tai tulisella mausteseoksella (esim. mexican spice -sekoituksella).
-