

# Menu



## Väinönputki

- enkelten yrtti - on levinnyt Lapista Keski-Eurooppaan.  
Jo keskiajalla munkit viljelivät väinönputkea loichtien sicutä  
maailman hienoimmat liköörit ja lääkkeet.

Väinönputki maistuu salaattina, keittona, kastikkeena ja hillona.

Se sopii suolaisen ja makean kanssa tarjottuna

- väinönputki ja suklaa, upea makuelämys!

Perinteisesti väinönputkea on käytetty terveyttä edistävänä rohtokasvina.

## Angelikan keitto

- 1/2 dl kuivattuja, murskattuja väinönputken lehtiä
- 3/4 dl vehnä jauhoa
- 40 g voita
- 1/2 l maitoa
- 1/2 l vettä
- 1 kpl kasvisliemikuutio
- 2 dl kermaa
- 1 rkl väinönputkihiilloa suolaa

Lisää kuivatut, murskatut väinönputken lehdet kiehuvaan veteen (noin 2 l). Anna kiehua pari minuuttia. Siivilöi ja kaada keitinvesi pois. Sulata voi kattilassa, lisää vehnä jauhot ja kiehauta. Lisää vesi (1/2 l), kasvisliemijauhe ja maito sekä kiehautettu, siivilöity väinönputki. Anna kiehua hiljalleen, kunnes maku on tarpeeksi vahva. Mausta suolalla, kermalla ja nokareella väinönputkihiilloa.

## Väinönputkijäätelö/-jäädye

- 1 1/4 dl sokeria
- 2 kpl kananmunia
- 2 1/2 dl maitoa
- 2 dl kuohukermaa
- 2-3 rkl väinönputkihiilloa

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää maito. Kuumenna seosta koko ajan sekoittaen kunnes sakeutuu. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Lisää kerma, väinönputkihiillo ja sekoita hyvin. Käynnistä jäätelökone ja kaada seos koneeseen.

Jos teet jäädyekeen, laita seos kylmällä vedellä huuhdeltuun kulhoon tai kakkuvuokaan ja pakasta.

## Väinön siikaa

Siikafileitä 15 kpl

- Kastike:
- 1/2 dl kuivattuja, murskattuja väinönputken lehtiä
- 150 g sipulikuutioita
- 100 g voita
- 1 dl vehnä jauhoa
- 1 l maitoa suolaa

Lisää kuivatut, murskatut väinönputken lehdet kiehuvaan veteen (noin 2 l). Anna kiehua pari minuuttia. Siivilöi ja kaada keitinvesi pois. Sulata voi, kuullota sipuli voissa ja lisää vehnä jauhot (älä ruskista). Lisää maito ja kiehautettu, siivilöity väinönputki. Keitä hiljalleen noin puoli tuntia tai kunnes maku on sopiva. Mausta suolalla. Kaada uunivuokaan siikafileiden päälle ja paista 200°C noin 30 min.

## Angelikan Yrffitila

**Esko Anttila**

Väylänvarrentie 227

95700 Pello

Puh. 016-587 677

GSM 0400 213 557, 040 910 2682

[angelikan.yrffitila@co.inet.fi](mailto:angelikan.yrffitila@co.inet.fi)



Rovaniemen tekninen ammattioppilaitos

