



## VUOHIPANNU KESÄKEITTIÖSSÄ

[www.maajakotitalousnaiset.fi](http://www.maajakotitalousnaiset.fi)

### Vuohipannu kesäkeittiössä

300–400 g vuohen tai karitsan jauhelihaa tai ohutta paistisuikaletta

4 isoa kypsää tomaattia

1–2 kpl sipulia

1 valkosipulin kynsi tai maun mukaan  
makeaa chilikastiketta

1 kesäkurpitsa tai uutta kaalia (n. ½)

1 prk pehmeää vuohenjuustoa  
(vettä)

Suolaa, pippuria, timjamia

öljyä paistamiseen

Ruskista liha wokissa, pannulla tai padassa pienessä öljytilkassa. Kuutioi tomaatti. Paloittele kesäkurpitsa tai kaali. Hienonna sipulit, valkosipulit. Sekoita sipulit lihan joukkoon ja lisää kesäkurpitsa tai kaali. Lisää mukaan kuutioitu tomaatti. Sekoita ja anna ruoan hautua, kunnes kasvikset vähän pehmenevät ja liha on kypsää. Lisää pehmeä vuohenjuusto, sekoita hyvin ja anna juuston sulaa ruokaan. Maista ja mausta. Anna pannun vetäytyä ennen tarjoilua. Lisäksi raikas salaatti ja tuoretta leipää.

### **Vuohenmaito-omenapannari** (Vuohi- ja lammasruokaherkkuja -reseptikilpailun satoa)

8 dl vuohenmaitoa (luomu)  
2 dl puolikarkeita spelttijauhoja (luomu)  
2 dl vehnä jauhoja (luomu)  
3 kananmunaa (luomu)  
2 rkl juoksevaa (luomu)hunajaa  
1 tl kardemummaa  
0,5 tl kanelia  
0,5 tl suolaa  
0,5 dl sulatettua (luomu)voita  
3 kotimaista omenaa

Vatkaa vuohenmaitoon munat ja jauhot. Lisää pannukakkutaikinaan suola, hunaja, kardemumma, kaneli ja voisula. Sekoita jauhot taikinaan tasaiseksi ja anna turvota 15–30 minuuttia.

Kaada taikina leivinpaperilla vuoratulle uunipannulle ja paista pannaria 200-asteisen uunin keskitasolla 10 minuuttia.

Viipaloi omenat ohuiksi lohkoiksi. Lado omenat puolikypsän pannarin päälle ja jatka paistamista vielä 20–25 minuuttia. Tarjoa pannari esimerkiksi jäätelön tai hunajalla maustetun kermavaahdon kanssa. Mukava sadepäivän tai myöhemmän viileän kelin herkku!

### **Marjaherkku paahdetulla valkosuklaalla** (Saman reseptikilpailun satoa, erittäin hyvä ja moneen yhteyteen sopiva kastike)

5 dl mansikoita, mustikoita ja vadelmia  
1/2 pkt esim. Wilhelmina-salaattijuustoa (Kolatus Juustola)  
2 dl vaahtoutuva vaniljakastiketta  
100 g valkosuklaata (Panda)

Aloita paloittelemalla ja paahdamalla suklaa. Aseta uuni 170 asteeseen. Rouhi suklaa karkeiksi paloiksi ja paahda n. 5–10 min. Suklaa palaa helposti, joten kannattaa vahtia. Anna jäähtyä kunnolla ja hienonna sen jälkeen hyvin.

Vatkaa vaniljakastike vaahdoksi ja lisää murustettu juusto vaahtoon.

Sekoita ainekset keskenään tai laita tarjoilumaljaan kerroksittain, pinnalle paahdettu suklaa.