

Sirkka-nuudeliwok

3-4 hengelle

100 g pakastesirkkoja (25 g kuivattuja)

2 rkl rypsiöljyä

2 rkl vehnä jauhoja

riipaus suolaa

1 pss nuudeli mausteseosta

Pala inkivääriä

1 pss wokkivihanneksia, esim. Apetit Kotimainen Wok Lehtikaali-kasvis 450 g

1-2 limen mehu

2 rkl soijakastike

2 rkl sweet chilikastike

2 tl kalastike (fish sauce)

2 kpl kevätsipulinvartta pilkottuina

1 pss (á 90 g) pikanuudelia (sis. maustepussit)

Valmistus:

1. Ota sirkkoja tarvittava määrä pakastimesta. Heiluttele jäisiä sirkkoja muutaman kerran siivilässä, niin osa jaloista irtoaa. Keitä pakastesirkkoja runsaassa vedessä 10 minuuttia. Valuta sirkat siivilässä.
2. Pyörittele sirkat vehnä jauhoissa ja paista niitä silputun inkiväärin kanssa kuumalla paistinpannalla rypsiöljyssä, kunnes ne ovat rapeita. Nosta sirkat ja inkiväärit sivuun ja mausta ne nuudelipussin mausteseoksella. Lisää tarvittaessa suolaa.
3. Laita vesi kiehumaan nuudeleita varten. Lisää nuudelit ja loput niiden mukana tulleet mausteet kiehuvaan veteen ja tarkista kypsennysaika paketista.
4. Lisää hieman öljyä pannulle ja paista wokkivihannekset nopeasti. Lisää kasvien joukkoon sirkat, inkiväärit, limemehu, soijakastike, sweet chili kastike, kalakastike ja pilkotut kevätsipulinvarret.
5. Nostele kypsennetyt nuudelit wokin joukkoon. Lisää tarvittaessa mausteita ja kastikkeita.
6. Nauti heti!

Kaisa Myllykangas, Soila Hiltunen ja Mervi Tiermas
Oulun Maa- ja kotitalousnaiset

Sirkka-rieskalasagne

GN 1/2 vuoka, 12 annosta (lapset) tai 9 annosta (aikuiset)

90 g keltasipuli, silputtu

15 g valkosipuli

2 g chilijauhe

2 g juustokumina, jauhettu

60 g taco mausteseos

780 g tomaattimurska

4 dl vesi

350 g pakastettuja sirkkoja (100 g kuivattuja)

4 dl ranskankerma

450 g – 700 g ohutta rieskaa tai muuta ohutta leipää (riippuen leivän paksuudesta)

110 g juustoraaste

Rypsiöljyä paistamiseen, suolaa maun mukaan

1. Ota sirkkoja tarvittava määrä pakastimesta. Heiluttele jäisiä sirkkoja muutaman kerran siivilässä, niin osa jaloista irtoaa. Keitä pakastesirkkoja runsaassa vedessä 10 minuuttia. Valuta sirkat siivilässä.
2. Paista sipulia, valkosipulia, chilijauhetta, juustokuminaa ja tacomaustetta rypsiöljyssä pannulla noin 3 minuutin ajan.
3. Lisää sipuleiden joukkoon tomaattimurska, vesi ja keitetyt sirkat. Anna kiehua n. 15 min. Sekoita joukkoon ranskankerma ja ota pois liedeltä. Mausta suolalla.
4. Laita GN-vuoan pohjalle ensin rieskaa ja sen päälle kastike, toista kerroksittain niin, että päällimmäiseksi tulee kerros rieskaa. Ripottele juustoraaste päälle.
5. Paista 170 asteessa n. 20 min.

Huom, GN 1/1 -vuokaan menee 4 rieskaa ja 1 litra kastiketta per kerros – yhteensä siis 5 kerrosta rieskaa (20 kpl eli 900 g) ja 4 kerrosta kastiketta (4 litraa).