

# Nevalan Herkkupurilaisateria

## Hampurilaissämpylät (8-12kpl)

Juuri:

5dl vettä ja 1½dl maitojauhetta TAI 5dl maitoa

50g hiivaa

noin 4-5dl hiivaleipäjauhoja

Juureen lisätään:

3tl fariinisokeria

1tl suolaa

noin 6dl vehnäjäuhoja

½dl öljyä



Juuren valmistu:

1. Liuota kädenlämpöiseen veteen maitojauhe ja hiiva
2. Lisää jauhoja haarukkavatkaimella sekoittaen, kunnes saat vellimäisen seoksen
3. Anna kohota lämpimässä paikassa liinalla peitettynä 10-15min, kunnes juuri kuplii.
4. Lisää sokeri ja suola
5. Lisää jauhoja ensin haarukkavatkaimella sekoittaen ja sitten käsin.
6. Lisää öljy alustamisen loppuvaiheessa
7. Leivo taikina sämpylöiksi. Taikinasta tulee 8 suurta tai 12 pientä sämpylää.
8. Kohota liinan alla.
9. Voitele kohonneet sämpylät vedellä.
10. Paista 225 asteessa uunin keskitasossa 10-15min.

## Majoneesi

1rkl Dijon-sinappia

1 muna

1½dl oliiviöljyä

2rkl viinietikkaa

1½dl rypsi -tai auringonkukkaöljyä

suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus:

1. Laita monitoimikoneen kulhoon sinappi ja kananmuna, sekoita tasaiseksi.
2. Lisää koneen käydessä muna-sinappiseokseen oliiviöljy hyvin ohuena nauhana.
3. \*Seoksen sakeutuessa lisää viinietikka, suola ja pippuri. Sekoita tasaiseksi.

4. Lisää koneen edelleen käydessä rypsiöljy ohuena nauhana. Kun seos alkaa muuttua vaaleaksi, voit kaataa öljyn paksumpana norona. Tarkista maku.

Voit maustaa majoneesin halutessasi esim. valkosipulilla, sitruunalla tai chilikastikkeella.

### Kotitekoiset ranskanpotut

n. 1kg perunoita/ 4 henkilöä  
öljyä  
suolaa

1. Kuori potut
2. Pilko potut tikkuperunoiksi
3. Huuhdo ja kuivaa pilkotut perunat huolella
4. Paista potut joko rasvakeittimessä tai syvässä pannussa kullanuskeiksi (öljyn lämpötila n. 175 astetta, öljy ei saa olla savuavan kuumaa!).
5. Valuta ranskanpotut talouspaperin päällä.
6. Mausta suolalla.



### Hampurilaispihvi

1kg Nevalan maatilan jauhelihaa  
suolaa maun mukaan  
pippuria maun mukaan  
juustoa (esim. cheddar, sinihomejuusto, emmental)

Valmistus:

1. Sekoita jauhelihaan suola ja pippuri
2. Tee jauhelihasta noin sämpylöiden kokoisia pihvejä
3. Laita pihvi voipaperin päälle ja juusto pihvin päälle. Aseta toinen pihvi juuston päälle niin, että juusto jää pihvien väliin "taskuun". Paina pihvien reumat yhteen toisen voipaperipalan avulla.
4. Paista pihvit pannulla. Lisää toinen viipale juustoa pihvin päälle kääntämisen jälkeen.



Kokoa hampurilainen, lisää myös tomaattia, salaatinlehtiä, pekonia ja sipulia hampurilaisen väliin.

NAUTI!