



# LUOMULAATIKON JOULU

Suomalainen joulupöytä on kehittynyt pikkuhiljaa ja se on saanut vaikutteita sekä säätyläis- että talonpoikaiskeittiöistä. Rosolli on perinteine alkuruoka ja sitä on syöty Lounais-Suomessa jo 1700-luvulla. Peruna-, lanttu- ja porkkanalaatikat ovat kuuluneet pitkään suomalaiseen joulupöytään. Laatikkoruokat ovat olleet tunnettuja pitoruokia jo 1700-luvulla.

## Perunatuuvinki eli imellettä perunalaatikko

2 kg jauhoisia perunoita  
0,7 – 1,5 dl vehnäjauhoja  
100 g voita tai rypsiöljyä  
8 dl (täys)maitoa  
2 tl suolaa

Keitä pestyt perunat kypsiksi kuorineen suolattomassa vedessä. Kuori kypsät perunat kuumina. Survo ne tai soseuta hyvin varovasti yleiskoneella tai sähkövatkaimella, mutta älä vatkaa liisteriksi. Lisää soseeseen vehnäjauhot hyvin sekoittaen. Jos survos on kovin kuiva, lisää joukkoon jäähtynyttä keitinnettä.

Anna imeltyä lämpimässä paikassa kannen alla yön yli. Mitä pidempään sose säilyy lämpimänä (50-70 astetta), sitä paremmin imeltyminen tapahtuu.

Ohenna imeltynyt sose maidolla hyvin löysäksi puuroksi, lisää sulatettu voi ja suola. Jos sose ei ole mielestäsi imeltynyt riittävän makeaksi voit lisätä vähän siirappia. Voitele 4 litran uunivuoka tai 2 pienempää vuokaa. Kaada sose vuokaan ja kypsennä 150 asteessa 3-4 tuntia.

## Porkkanalaatikko

1,5 kg porkkanoita  
1 dl puuroriisiä  
3 dl kermamaitoa  
3 munaa  
½ tl valkopippuria  
muskottipähkinää (varo ettei sitä tule liikaa, se ei saa hallitakamaa)  
suolaa  
1 rkl siirappia

Keitä kuoritut ja paloitellut porkkanat mahdollisimman vähässä, suolalla maustetussa vedessä. Säästä vesi. Soseuta porkkanat. Keitä riisiä porkkanoiden keitinvedessä, kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Yhdistä riisit, kermamaito, porkkanasose, mausteet ja munat. Voitele iso n. 3 litran vuoka ja kaksi pienempää. Kaada seos vuokaan ripottele pinnalle korppujauhoja ja voinokareita. Paista 150 asteessa pari tuntia.

## Helppo Porkkanalaatikko

1,5 kg porkkanoita vettä  
1,5 tl suolaa  
2 dl kermaa  
1,5 dl mannasuurimoita  
1,5 dl keitinlientä  
valkopippuria ja siirappia maun mukaan

Keitä porkkanat kattilassa pienessä vesimäärässä kypsiksi ja soseuta ne. Säästä keitinliemi. Lisää soseeseen kerma, suola, mausteet mannasuurimot sekä liemi. Voitele n. 3 litran paistovuoka ja paista 150 asteessa noin 1h 30 min.



## Lanttulaatikko (2 isoa vuokaa)

2 kg lanttua  
siirappia maun mukaan  
2 tl suolaa  
4 dl kermaa  
2 munaa  
(½-1 tl neilikkaa)  
(½-1 tl inkivääriä)  
(½-1 tl kanelia)  
½-1 tl valkopippuria

Kuori ja lohko lanttu. Keitä vähässä vedessä kypsäksi, noin 45 minuuttia. Soseuta lantut. Lisää muut ainekset ja kaada seos voideltuun uunivuokaan. Ripota pinnalle korppujauhoja ja muutama voinokare. Kypsennä 175-asteisessa uunissa noin 2 tuntia

## Rosolli

3 keitettyä perunaa  
3 keitettyä porkkanaa  
3 - 4 keitettyä punajuurta tai etikkapunajuurta  
1 suolakurkku  
1 pieni sipuli  
suolaa ja valkopippuria

Kastike:

1 – 1,5 dl kuohukermaa  
1 tl väkiviinaetikkaa  
riipaus sokeria  
(punajuurien lientä)

Kuori juurekset ja sipuli. Leikkaa kaikki kasvikset pieniksi, tasakokoisiksi kuutioiksi ja pane ne kulhoon. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla. Sekoita varovasti. Anna rosollin levätä kylmässä. Vatkaa kastikkeen kerma löysäksi vaahdoksi ja mausta se etikalla ja sokerilla. Värjää kastike punajuuren liemellä. Tarjoa kastike erikseen.