



ERIKOISLUET

FROM IISALMI WITH LOVE

HERKULLISET RESEPTIT OLVI PASADENA PALE ALElle



KUVAT JA
RESEPTIT:
ANIKÓ LEHTINEN

RESEPTIT
NELJÄLE



GRILLATTU VALKOSIPULI-, PERSIKKA- JA PARMANKINKKUPIZZA, AVOKADO-OLUTKASTIKE JA BALSAMICOSIENET

AINEKSET:

- 4 valmista pizzapohjaa • 4 persikkaa viipaloituina • 8 siivua parmankinkkua • 8 valkosipulinkynttä
- oliiviöljyä, cashewpähkinöitä, tuoretta basilikaa

AVOKADO-OLUTKASTIKE:

- 1 avokado • 1 dl majoneesia • 1,5 dl turkkilaista jogurttia • 2 rkl OLVI Pasadena Pale Ale -olutta
- suolaa, mustapippuria

Puolita avokado, poista kivi ja lusikoi hedelmäliha kulhoon. Lisää muut ainekset ja soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi. Laita kastike viileään maustumaan.

BALSAMICOSIENET:

- 200 g kantarelleja tai herkkusieniä • 3 rkl balsamicoa • 2 rkl hunajaa • 1 rkl oliiviöljyä • ripaus suolaa

Puhdista sienet ja puolita. Sekoita balsamico, hunaja, oliiviöljy ja suola kulhossa. Lisää sienet ja sekoita. Anna marinoitua viileässä n. 1 h.

PARMANKINKKUPIZZA:

Viipaloi persikat ja sivele oliiviöljyllä. Kuori valkosipulinkynnet, sivele oliiviöljyllä ja kääri folioon. Grillaa persikkaviipaleet sekä folioon käärityt valkosipulinkynnet n. 10 min ajan.

Sivele pizzapohjat kevyesti oliiviöljyllä ja grillaa hetki molemmilta puolilta. Levitä pehmenneet valkosipulinkynnet pizzapohjille. Levitä päälle avokado-olutkastike.

Lisää parmankinkku, grillatut persikat, cashewpähkinät ja balsamicosienet. Viimeistele mustapippurilla ja tuoreella basilikalla. Tarjoile hyvin viilennetyn OLVI Pasadena Pale Ale -oluen kanssa.



GRILLATUT MANSIKKA- FETAFOCACCIA, OLUTCHIMICHURRI JA PAPRIKAHILLO

OLUTFOCACCIA:

- 1 dl omenamehua • 1 dl OLVI Pasadena Pale Ale -olutta • ½ pkt tuorehiivaa • 1 tl suolaa
- 1 dl parmesaaniraastetta • noin 5–6 dl vehnä jauhoja • noin 0,7 dl oliiviöljyä

Täytteeksi taikinaan: mustia ja vihreitä oliiveja, pilkottuja aurinkokuivattuja tomaatteja, sormisuolaa, oliiviöljyä

Liuota hiiva kädenlämpöiseen olueen. Lisää omenamehu, suola ja parmesaaniraaste. Alusta joukkoon vehnä jauhot vähitellen ja lisää lopuksi oliiviöljyä. Taikina saa jäädä melko pehmeäksi ja öljyiseksi. Anna taikinan kohota n. 30 min. Levitä leivinpaperilla vuorattuun vuokaan tai pellille ja kohota vielä n. 30 min. Painele sormin taikinaan kuoppia. Lisää oliivit ja aurinkokuivatut tomaatit. Sivele pinta oliiviöljyllä, ripottele päälle sormisuolaa ja parmesaaniraastetta. Paista uunissa 200°C n. 10–15 min. Sivele pinta vielä kevyesti oliiviöljyllä ja anna jäähtyä.

TÄYTTEET:

- n. 10 isoa mansikkaa puolitettuna • 200 g fetajuustoa • tuoretta persiljaa

OLUTCHIMICHURRI:

- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna • 1 dl oliiviöljyä • 1 rkl valkoviinietikkaa
- 3 rkl OLVI Pasadena Pale Ale -olutta • 1 ruukku persiljaa hienonnettuna • 1 tl suolaa
- 1 tl mustapippuria • halutessasi ½ tuoretta chiliä hienonnettuna

Laita kaikki ainekset kulhoon ja soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa tai mustapippuria.

PAPRIKAHILLO:

- 2 paprikkaa pieniksi kuutioituina • 2 dl sokeria • ½ tl kurkumaa • ½ tl sinapinsiemeniä • ½ tl sellerisuolaa tai Herbamare-maustetta • ¼ tl fenkolinsiemeniä • ½ appelsiinin mehu, 1 tl raastettua appelsiininkuorta

Kiehauta ainekset kattilassa. Keitä keskilämmöllä n. 7 min, välillä sekoittaen. Jäähdytä ennen tarjoilua.

Sivele mansikat kevyesti oliiviöljyllä ja grilla nopeasti. Halkaise focaccia, levitä pohjalle olutchimichurria ja lisää mansikat, murennettu fetajuusto ja paprikahillo. Viimeistelee persiljalla, nosta kansi päälle ja lämmitä halutessasi hetki grillissä. Tarjoile hyvin viilenneen OLVI Pasadena Pale Ale -oluen kanssa.



OLUT-INKIVÄÄRIMARINOITU GRILLILOHI, GRILLATUT OMENAT JA KORIANTERILYTTYPERUNAT

AINEKSET:

- 4 lohifileepalaa (à n. 200 g) • 1 rkl seesaminsiemeniä

MARINADI:

- ½ dl OLV I Pasadena Pale Ale -olutta • 1 rkl inkivääritahnaa • 1 rkl hunajaa
- 2 rkl seesamiöljyä • ripaus chilihiutaleita • ½ limen mehu • 1 tl soijakastiketta

Sekoita marinadin ainekset. Ota marinadista puolet talteen tarjoilua varten ja sivele loppu lohifileiden päälle. Anna marinoitua viileässä n. 1 h.

KORIANTERILYTTYPERUNAT:

- n. 800 g pieniä perunoita • suolaa, vettä keittämiseen • rypsiöljyä
- 1 ruukku tuoretta korianteria

Keitä perunat suolalla maustetussa vedessä napakan kypsiksi. Valuta ja anna jäähtyä.

Paista perunat rypsiöljyssä grillissä tai liedellä kullanruskeiksi. Litistä kevyesti lastalla ja paista vielä hetki. Hienonna korianteri ja lisää joukkoon juuri ennen tarjoilua.

LISÄKSI:

- 2 omenaa viipaloituina • 1 rkl limemehua

Sivele omenaviipaleet limemehulla ja grilla nopeasti molemmin puolin. Grilla lohifileet kypsiksi.

Tarjoile lohi korianterilyttypperunoiden ja grillattujen omenaviipaleiden kanssa. Lusikoi päälle talteen otettua marinadia ja viimeistele seesaminsiemellä sekä korianterilla. Tarjoile hyvin viilennetyn OLV I Pasadena Pale Ale -oluen kanssa.



GRILLATUT TOMAATTI-SIENI-YRTTITÄYTTEISET KANAFILEET JA KESÄKURPITSARULLAT PAPRIKATAHINILLA

AINEKSET: 4 isoa broilerin fileettä

KANAN MARINADI:

- 1 dl omenamehua • 1 rkl Tajin-mausteseosta tai BBQ-mausteseosta • ½ sitruunan mehu
- 2 rkl OLVI Pasadena Pale Ale -olutta • suolaa, mustapippuria • 1 tl ruokosokeria

Nuiji broilerin fileet tasapaksuiksi. Sekoita marinadin ainekset ja hiero marinadi fileiden pintaan. Anna marinoitua viileässä n. 1 h.

TÄYTE:

- 3 kevätsipulia • 2–4 metsä- tai herkkusientä • oliiviöljyä • 3 tomaattia viipaleina
- 1 dl parmesaaniraastetta • suolaa, mustapippuria

Pilko sienet, kevätsipulit ja tomaattien päätypalat (jätä ehjät tomaattiviipaleet erikseen täytteeseen). Kuullota kasvikset oliiviöljyssä pannulla ja mausta suolalla sekä mustapippurilla.

TIMJAMI-VALKOSIPULIÖLJY:

- 1 ruukku timjamia • 4 valkosipulinkynttä • oliiviöljyä • ripaus chilihiutaleita ja sokeria
- suolaa, mustapippuria

Soseuta timjami-valkosipuliöljyn ainekset sauvasekoittimella tasaiseksi. Anna maustua viileässä.

KESÄKURPITSARULLAT:

- 1 kesäkurpitsa • 2 suippopaprikaa • suolaa, mustapippuria • oliiviöljyä • 2 rkl tahinia
- 1 tl paprikajauhetta

LISÄKSI: tuoretta leipää

Viipaloi kesäkurpitsa ja suippopaprika ohuiksi viipaleiksi pituussuunnassa, sivele ne kevyesti oliiviöljyllä ja ripottele päälle suolaa. Grilla viipaleet, sivele ne tahinilla ja lisää paprikajauhetta. Aseta päälle paprikasuikale ja kierrä rullaksi.

Sivele broilerin fileet timjami-valkosipuliöljyllä. Lisää fileiden päälle tomaattiviipale, sienitäytettä ja parmesaaniraastetta. Mausta mustapippurilla, taita fileet kiinni ja kiinnitä hammastikuilla. Kypsennä grillissä tai uunissa 200°C n. 20 min.

Viipaloi kypsät kanafileet ja tarjoile kesäkurpitsarullien, timjami-valkosipuliöljyn ja tuoreen leivän kanssa. Juomaksi sopii hyvin viilennetty OLVI Pasadena Pale Ale.



PÄÄRYNÄ-SIPULI-SIENI-HALLOUMIVARTAAT JA YRTTINEN SWEET & SOUR OLUTKASTIKE

YRTTINEN SWEET & SOUR OLUTKASTIKE

- 1 dl hienonnettua ruohosipulia • ½ ruukku lehtipersiljää • 1 rkl OLVI Pasadena Pale Ale -olutta
- 2 rkl sweet & sour -kastiketta • ripaus sokeria ja suolaa, mustapippuria

Laita kaikki ainekset kulhoon ja soseuta sauvasekoittimella tasaiseksi. Anna maustua hetki ennen tarjoilua.

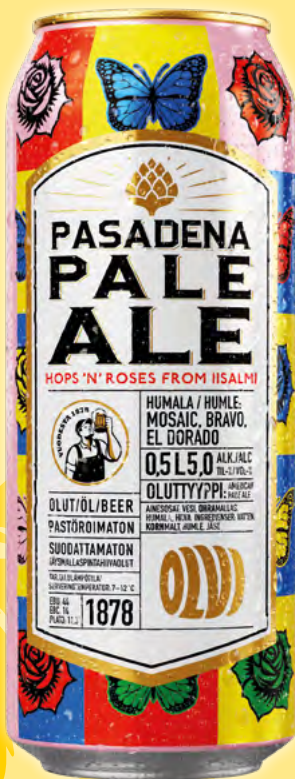
VARTAAT:

- 2 pkt halloumia • 2 päärynää • 8 kevätsipulia • 1 rasia herkku- tai metsäsieniä • 1 rkl grillimaustetta
- mustapippuria, oliiviöljyä • 2 rkl OLVI Pasadena Pale Ale -olutta

Vinkki: Vartaisiin voi lisätä myös esim. kanaa tai katkarapuja.

Liota puisia varrastikkuja ja halloumia erikseen kuumassa vedessä n. 15 min. Sekoita grillimauste ja oliiviöljy. Leikkaa päärynät, kevätsipulit, sienet ja halloumi suupalan kokoisiksi paloiksi. Ota kevätsipuleiden vihreät varret talteen grillaamista varten. Laita päärynät, sipulit ja halloumi kulhoon. Lisää grillimausteseos ja pyöräytä ainekset tasaisesti mausteseoksessa. Pujota vuorotellen vartaisiin.

Grillaa kevätsipulin vihreät varret ja vartaat kauniin kullanruskeiksi. Nosta ne tarjoiluvadille ja valuta vartaiden päälle kastiketta, viimeistele ruohosipulisilpulla. Tarjoile hyvin viilenetyn OLVI Pasadena Pale Ale -oluen kanssa.



OLVI PASADENA PALE ALE 5,0 % on parhaimmillaan hyvin viilennettynä, 7–12 °C:ssa. Se sopii erinomaisesti grilliruoille, kuten lihoille, ribseille ja hampurilaisille, sekä mausteisille ruoille, joiden tulisutta sen katkeruus tasapainottaa. Lisäksi se toimii hyvin cheddarjuuston, pizzojen ja salaattien kanssa. Uutuus on saatavilla värikkäässä, poptaiteesta inspiroituneessa 0,5 litran tölissä, jonka ilme viestii oluen hedelmäisestä makumaailmasta.



GRILLATTU KANA
TAI LIHA



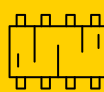
TACOT



GUACAMOLE



HAMPURILAISET



RIBSIT



PIZZA