

# Joswolan Muorin ruokavinkit

## Joswolan munakas (2-3 hengelle):

6 isoa munaa (luomu)  
½ dl luomumaitoa  
1 tl yrttimaustetta (oregano, basilika)  
1½ tl Joswolan täysmustaherukkajauhetta  
5-6 kpl vihreitä pepperoneja (purkista) pilkottuna  
2-3 dl fetakuutioita

Sekoita muna, maito ja mausteet, tee pannulla munakokkeli. Kun muna on melkein hyytynyt, lisää pepperonipalaset. Lisää lopuksi fetakuutiot, anna muhia, kunnes fetapalat alkavat pehmetä.

## Joswolan muorin jäätelöherkku:

Vaniljajäätelöä  
Joswolan täysmarjajauhetta (esim. mustikkajauhe)  
Annostele vaniljajäätelöä kulhoihin. Ripottele pinnalle Joswolan marjajauhetta. Anna jäätelön hieman sulaa ja nauti. Halutessasi voit lisätä jokaiseen annoskulhoon hieman Joswolan metsävadelmakastiketta.

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

## Joswolan marjaisa leipälevite:

100 g voita  
1 dl öljyä  
1 dl vettä  
yrttimausteita (esim.oregano, timjami, rosmariini, minttu)  
2 tl Joswolan täysmarjajauhetta (esim. mustaherukka)

Sekoita ainekset hyvin keskenään sauvasekoittimella tai monitoimikoneella. Levite säilyy jääkaapissa hyvin suljetuna 1-2 viikkoa. Makua voit muunnella eri yrteillä tai valkosipulilla.

## Joswolan muorin dippikastike:

1 purkki kermaviiliä  
riipaus pippuria  
1 rkl Joswolan täyspuolukkajauhetta  
1 tl yrttimaustetta oman maun mukaan (esim. oregano, timjami, rosmariini, minttu)

Sekoita ainekset keskenään. Halutessasi vaihtelua makuun, lisää joukkoon valkosipulia tai käytä puolukkajauheen tilalla jotain muuta Joswolan marjajauhetta. Dippaa joukkoon sipsejä, sienitikkuja tai vihannespaloja.

HUOM! 1 teelusikallinen Joswolan täysmarjajauhetta vastaa noin 1 dl tuoretta marjaa.

# Joswolan Muorin ruokavinkit

## Joswolan muorin osterivinokas- sienitikut: (Arktisten aromien ohjetta mukaillen)

2 dl vettä  
1 tl suolaa  
1 tl sokeria  
½ dl Joswolan osterivinokasjauhetta  
1 pss kuivahiivaa tai paketti tuorehiivaa  
1 dl ruisjauhoja  
4-5 dl vehnäjauhoja  
voiteluun:  
½ dl ruokaöljyä  
25 g voita

Lisää lämpimään veteen suola, sokeri ja sienijauhe sekä kuivahiiva sekoitettuna ruisjauhoihin. Jos käytät tuorehiivaa, lisää hiiva ensin kädenlämpöiseen veteen ja lisää kuiva-aineet sen jälkeen. Lisää vehnäjauhoja kunnes saat napakan taikinän. Anna kohota 15 min. Leivo taikinasta ohuita, pikkurillin paksuisia tikkuja. Anna kohota leivinpaperilla 15 min., voitele ja paista 10-15 min. 200 asteisessa uunissa, kunnes tikut ovat kauniin värisiä. Tikut maistuvat illanistujaisissa mainiolta dippikastikkeeseen dipattuna.

## Joswolan muorin pihlajanmarjakakku:

2 munaa  
1 ½ dl sokeria  
1 ½ dl siirappia  
1 tl neilikkaa  
1 tl kanelia  
1 tl kardemummaa  
1 purkki (40g) Joswolan kuivattuja pihlajanmarjoja  
1 ½ dl sulatettua voita (tai margariinia)  
1 ½ dl vahvaa, mustaa kahvia  
1 ½ tl ruokasoodaa  
4 ½ dl vehnäjauhoja

Sekoita kuivat mausteet ja pihlajanmarjat vehnäjauhoihin. Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi. Lisää siirappi. Lisää sulatettu voi ja vuorotellen vehnäjauho-mausteseos sekä kahvi. Voitele 2 litran vuoka ja jauhota se esim. vehnänleseellä. Kaada taikina vuokaan ja paista 175 °C lämpötilassa noin tunti.

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