

IHAN VÄHÄN PAREMMAT, MUTTA NOPSAT KOKOUSEVÄÄT HALTUUN!

BORSCH-KEITTO

6 hengelle

- 2 pussia Pirkka Borschkeitto-ainekset (löytyy ainakin K-kaupoista)
- 1-2 purkkia smetanaa
- leipää
- tuorejuustoa

Laita borsch-ainekset kattilaan ja lisää vettä. Kuumenna noin 15-20 minuuttia.

Tarjoile smetanan ja leivän kera!

SALAATTI

Kertaa määriä kokousporukan mukaisesti
Jos et tiedä kokousporukan ruokavalioita voit laittaa kaikki eri kulhoihin niin jokainen voi koota itse salaatin

- 1-2 salaatti-pussia tai jäävuorisalaattia
- 1 kurkku
- 1-2 rasia kirsikkatomaatteja
- 2 päärynää tai omenaa
- 1-2 purkkia fetajuustoa öljyssä
- pss. pähkinöitä/siemeniä
- patonkia (noin 2 viipaletta per osall.)
- tuorejuustoa

NACHOPELTI

- iso säkki nachoja
- Käyttövalmiita mustapapuja tai papusekoitusta
- Tomaattimurskaa tai salsaa
- Hävikkikasviksia ja juustojen jämät (myös jääkaapin jämä tuorejuustot toimivat – heitä sekaan!)
- (cheddarkastike)

Laita uunipellille nachot ja lada päälle kaikki täytteet. Tuorejuustot voi myös sekoittaa papujen kanssa.

Paista uunissa 250 asteessa 5-10 min kunnes juusto sulaa. Varo polttamasta

PESTOLEIVÄT

- Ruiseväspaloja
- Pestopurkki
- Tomaatteja
- Mozzarellaa

Voitele kaikki eväspalat pestolla. Viipaloi tomaatit leiville ja viipaloi mozzarella tomaatti viipaleiden päälle.

Jos ripotella mustapippuria viipaleiden päälle jos sitä on käsillä.

KUN TULET VALMISTELEMAAN KOKOUSTA TAI JOTAIN MUUTA JO AIKAISEMMIN

PINAATTIPIIRAKKA

- Paketti valmista suolaista piirakkataikinaa (pakastetuote)
- Pakastepinaattia sulatettuna
- rasia kirsikkatomaatteja
- (kaikki jääkaapin jämäpaprikat ym. sopii sekaan)
- fetajuustoa
- 4 kananmunaa
- 2,5 dl kermaa
- suolaa ja pippuria

Painele taikina voidellun piirakkavuolan (Ø 25 cm) pohjalle ja reunoille. Pistele pohja haarukalla ja esipaista 200 asteessa uunin keskitasolla noin 10 minuuttia.

- Levitä pinaatti, leikatut tomaatit ja kuutioitu fetajuusto pohjan päälle.
- Sekoita keskenään kerma, kananmunat ja mausteet ja kaada pohjan päälle.
- Paista uunin keskitasolla noin 30 minuuttia.

RIISIPUURO UUNIIN

- 1,5 l maitoa (miltei kaikki rasvaiset maidot kookosmaidosta kauramaitoon toimivat tässäkin)
- 3 dl puuroriisiä
- ripaus suolaa
- voi/margariininokareita päälle

Laita kaikki ainekset uunivuokaan, jossa saisi olla korkeammat reunat

Kypsennä 175-asteisessa uunissa n. 1,5 tuntia. Kurkkaa välillä, että ei kuohu yli uunissa ja sekoita muutaman kerran kypsennyksen aikana.

Tarjoile pakastemarjojen, mehukeiton tai kaneli-sokerisekoituksen kanssa.

HÄVIKKIHEDELMÄT

Makaako pöydällä kasa vapaata riistaa olevia hedelmiä?

Muista, että suklaabanaanit syntyvä tuunissakin tai omenat voi pilkkoa uuniin ja heittää sekaan suklaapaloja tai tehdä uuniomenoita (laita kännykällä hakuun uuniomenat – saat nopsan reseptin, jonka teet 30 mins).

Osta kaveriksi jätskiä ja menestys on taattu!

HÄVIKKIVINKIT

Tee jääneestä leivästä

- lämpimiä voileipiä
- krutonkeja keittoon / salaattiin
- köyhiä ritareita

Vihanneksista

- Keitto ylijäämistä tomaateista (samaan kattilaan voit heittää kaikki muutkin kasvikset
- piirakkaa, johon voi laittaa kasviksia, juustoa ym.