



Ruispuikulat

400 g Lapin Puikuloita
suolaa
voita
näkkileipämurskaa
valkosipulirouhetta
tilliä

Keitä kuoritut puikulapotut lähes kypsiksi. Anna niiden kuivahtaa pinnaltaan. Kasta voisulaan ja sen jälkeen jauhoseokseen, jossa on näkkileipämurskaa, suolaa, valkosipulijauhetta ja tillirouhetta. Paista ruispuikulat joko uunissa tai pannulla pinnaltaan rapeiksi ja tarjoa lihan tai kalan kanssa.

Keitä vain hetki!

Puikulat rikkoutuvat helposti keitetäessä. Keitä siksi puikulaperunoita kannen alla vain 5-10 minuuttia. Ota keittolevy pois päältä ja anna niiden hautua kypsiksi.





Puikula- valkosipulitahna

300 g puikulaperunaa
2 valkosipulia
1 sipuli
nippu persiljaa
sitruunan kuori (tai
sitruunamehua)
100 g ruokakermaa tai
ranskankermaa
suolaa ja valkopippuria

Keitä pestyt puikulat kuorineen kypsiksi ja huuhtele kylmässä vedessä, anna kuivahtaa ja kuori.

Survo puikulat kuumina, lisää valkosipuli murskattuna ja sipuli pieninä kuutioina. Lisää joukkoon kerma ja persiljarouhe. Mausta suolalla ja pippurilla. Sopii mainiosti leivälle levitettyinä, pikku alkupalana tai lisäkkeenä kalalle.





Nauris-pottusose

300 g kaskinauriita tai muita juureksia
700 g Lapin Puikuloita
2 dl maitoa + 1 dl keitinlientä
tilkka voita
suolaa

Kuori kaskinauriit ja puikulaperunat. Pane lohkotut kaskinauriit kiehumaan kattilaan 5 min ennemmin kuin perunat. Keitä kypsiksi. Kaada keitinvesi talteen. Survo soseeksi ja lisää tilkka voita, maito ja 1 dl keitinlientä. Mausta suolalla.

Nauti voisilmän kera. Hyvää!

Keitä vain hetki!

Puikulat rikkoutuvat helposti keitetäessä. Keitä siksi puikulaperunoita kannen alla vain 5-10 minuuttia. Ota keittolevy pois päältä ja anna niiden hautua kypsiksi.





Niemelän helppo lohivuoka

1 kg Lapin Puikuloita
sipuli tai purjo
Herbamare-suolaa
sitruunapippuria
öljyä
1 prk smetanaa
lohifile
tillisilppua

Halkaise pestyt puikulat pituus-suunnassa, ja siivuta ne tulitikunlevyisiksi lastuiksi esim. juustohöylällä. Sekoita perunalastut, silputtu sipuli tai purjo, mausteet ja öljy kulhossa. Kaada seos leivinpaperin päälle uunipellille.

Jätä pellin toiseen reunaan tilaa lohifileelle. Mausta file sitruunapippurilla ja suolalla. Levitä smetana ja tillisilppu lohifileen päälle. Paista 30-40 minuuttia 175-200 asteessa.

"Ehdoton suosikki meillä potunoston aikaan", kehuivat Lapin Puikulan viljelijät Lea ja Heikki Niemelä Tervolasta.





Puikulamuusi

1 kg kuorittuja Lapin Puikuloita
suolaa
50 g voita
3-4 dl maitoa ja/tai keitinlientä

Keitä puikulat suolatussa vedessä kypsiksi. Ota osa keitinliemestä talteen, jos aiot ohentaa muusia sillä. Lisää voi ja murskaa potut muusiksi. Lisää 3 dl maitoa ja 1 dl keitinlientä ja sekoita muusi valmiiksi.

Puikulakeksit

2,5 dl vehnä jauhoja
1 dl puikulasosetta
reilu 1 dl juustoraastetta
3 rkl maitoa
1 muna
suolaa
1 näkkäri rouheena

Yhdistä kulhossa jauhot, puikulasose ja 2 rkl juustoraastetta. Lisää maito, muna ja suola. Sekoita hyvin. Tee taikinasta pieniä palleroita jauhotetuin käsin. Kieritä ne juustoraasteen ja näkkärirouheen seoksessa. Litistä. Paista 200 asteessa 10 min.





Puikulavatruskat

Kuori:

800 g Lapin Puikula –perunoita tai
tähteeksi jäänyttä muusia

1 dl vehnä jauhoja

1 muna

1 tl suolaa

Täyte:

5 dl keitettyä riisiä

1 dl voisulaa

0,5 tl suolaa

Tee ensin puikulamuusi, tai käytä tähteeksi jäänyttä muusia. Valmista täyte sekoittamalla riisin joukkoon voisula ja suola. Sekoita jäähtyneeseen muusiin vehnä jauhot, muna ja suola. Tee taikinasta pötkö ja jaa se 14-15 palaksi. Painele palaset litteiksi pyöreiksi levyiksi (halk. n. 10 cm.). Pane täytettä keskelle ja ummista piirakat sormin puolikuun muotoisiksi. Paista 250 asteessa n. 15 min. Voitele kypsät piirakat voisulalla.



Paistetut rosmariinipuikulat

1 kg Lapin Puikuloita
2 rkl oliiviöljyä
loraus Lapin Hunajaa
2 valkosipulin kynttä
1 tuore oksa rosmariinia tai 1 rkl
kuivattua
0,5 tl suolaa

Esikeitä pestyjä puikuloita noin 4-5 minuuttia suolalla maustetussa vedessä. Halkaise perunat ja kaada ne kuumalle pannulle. Lisää sekaan loraus oliiviöljyä ja loraus hunajaa. Kääntelee puikuloita pannulla ja anna niiden hieman myös ruskistua.

Kun puikulat tuntuvat lähes kypsiltä, lisää pannulle hienonnettua valkosipulia sekä oksa tuoretta rosmariinia tai lusikallinen kuivattua. Pyörittele niitä hetken aikaa ja mausta suolalla.



Puikula-porokeitto

500 g Lapin Puikula -perunaa
2 sipulia
1 Lapin Kaskinauris
puolikas selleri
4 valkosipulin kynttä
1 rkl öljyä
1 l lihalientä
suolaa
valkopippuria
150 g poronpaistia
katajanmarjoja

Pese ja kuori puikulat, kuutioi. Kuori ja pilko nauris (tai lanttu) ja selleri. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa paloiksi. Kuori sipulit ja leikkaa lohkoiksi. Kuumenna kattilassa 1 rkl öljyä, hauduta siinä pilkotut juurekset ja vihannekset koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon lihaliemi ja kiehua, anna hautua kannen alla noin 15 min. Paista pannulla ohuiksi suikaleiksi leikattua poronpaistia noin minuutin verran, mausta suolalla ja pippurilla. Lisää viipaleet keiton joukkoon yhdessä katajanmarjojen kanssa.



Jankkilan Maijan sipulimuusi

1 kg Lapin Puikula –perunaa
1 sipuli
4 dl täysmaitoa
voita
suolaa

Kuori puikulaperunat ja keitä ne kypsiksi vähässä vesimäärässä. Älä anna perunoiden rikkoontua. Pane maito kattilaan ja lisää siihen erittäin hienoksi silputtu sipuli. Kiehauta, niin että sipuli kypsyy.

Kaada perunoiden keitinvesi pois ja nuiji perunat muusiksi. Lisää kuumaa maito ja reilu määrä voita. Vatkaa seosta voimakkaasti sähkövatkaimella, niin että muusista tulee vaahtomaista. Lisää suola.

Sopii esim. hirvipaistin kaveriksi.



Keltainen nauriskeitto

4 Lapin Kaskinaurista
3 Lapin Puikulaa
1 purjo
liemikuutio
7 dl vettä
2 dl kermaa
1 tl viherpippuria
1 rkl Lapin Hunajaa
suolaa
2 dl kuivaa omenasiideriä tai
omenamehua

Kuori ja paloittele nauriit, purjo ja perunat. Keitä ne liemikuutiolla ja pippurilla maustetussa vedessä pehmeiksi ja soseuta. Lisää kerma ja juokseva hunaja. Kiehauta. Lisää lopuksi 2 dl siideriä tai omenamehua. Mausta suolalla.

Keittoon voit lisätä esimerkiksi savuporosiikaleita, jos haluat tarjota oikein tosilappilaisen aterian. Alkuperäinen ohje oli Kodin Kuvalehdessä, ja tässä lappilaisena versiona.



Puikula-karitsakeitto

puoli kiloa Lapin Puikuloita
2 sipulia
1 punainen paprika
4 valkosipulin kynttä
1 rkl öljyä
1 l lihalientä
suolaa
valkopippuria
150 g lampaanpaistia
minttua (mieluummin tuoretta)

Pese ja kuori puikulat, ja halkaise kuutioiksi. Halkaise paprika ja poista siitä siemenet, suikaloi. Kuori valkosipulin kynnet ja leikkaa paloiksi. Kuori sipulit ja leikkaa lohkoiksi. Kuumenna kattilassa 1 rkl öljyä, hauduta siinä pilkotut juurekset ja vihannekset koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon lihaliemi ja kiehauta, anna hautua kannen alla noin 15 min. Paista pannulla ohuiksi suikaleiksi leikattua lampaanpaistia minuutin verran. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää lihaviipaleet keiton joukkoon yhdessä mintun kanssa.



Siikapotut

puoli kiloa kuorittuja Lapin
Puikuloita
perattu kokonainen siika
suolaa

Kastike:

1 rkl voita
sipuli
1-2 rkl vehnäjauhoja

Pane puikulaperunat kattilaan. Lisää vettä niin, että ne melkein peittyvät. Pane levy päälle. Paloittele siika 5-8 cm paloihin ja asettele ne perunoiden päälle. Mausta kalat suolalla. Kypsennä kannen alla, kunnes perunat ovat pehmeitä. Ota siianpalat erilleen ja poista niistä ruodot.

Valmista kastike erillisessä kattilassa. Freesaa ensin lohkoiksi paloittelua sipulia voissa. Lisää vehnäjauho ja hämmennä seosta vielä 5 min. Kaada perunoiden keitinliemi päälle ja sekoita tasaiseksi.

Siikapottuja syödään edelleen tosi usein Lapin jokivarsien kylissä.

