

Korianteri koristaa ja maustaa



Korianteri (*Coriandrum sativum*) on yksivuotinen maustekasvi, joka on erityisen suosittu eri puolilla Aasiaa, Etelä-Amerikassa ja Välimeren maissa. Korianterin suosio on viime vuosina kasvanut valtavasti myös pohjoismaissa. Korianteri on maultaan voimakas. Se on aromikas, makeahko, kirpeän sitrusmainen ja omalla tavallaan persoonallinen. Joillekin korianteri saattaa maistua saippuamaiselta, jonka takia korianteri jakaa välillä mielipiteitä. Korianteri sopii erinomaisesti esimerkiksi kasvisruokiin.

Tiesitkö, että...

Korianteri on sukua persiljalle ja porkkanalle.

Kaikki kasvin osat ovat syötäviä, mutta yleisimmin käytetään siemeniä tai tuoreita tai kuivattuja lehtiä.

Korianteria voi pakastaa tai säilöä öljyyn.

Korianteripestolla maustettu perunasalaatti ja pikkelöityä punasipulia

Neljälle alkuruoaksi tai pääruoan lisukkeeksi

Pikkelöidyt punasipulit:

0,3 dl punaviinietikkaa

0,6 dl sokeria

1 dl vettä

2 punasipulia

Laita punaviinietikka, sokeri ja vesi kattilaan ja kiehauta. Leikkaa punasipuli ohuiksi renkaiksi ja kaada kuuma etikkaliemi punasipulien päälle. Anna marinoitua noin tunnin ajan.

Korianteripesto:

3 ruukkua (n. 100 g) tuoretta korianteria

1 dl pinjansiemeniä (tai muita siemeniä)

2 valkosipulinkynttä

1½ dl parmesaanijuustoa

1½ tl suolaa

1 dl rypsiöljyä

0,3 dl sitruunamehua

1 rkl sitruunan kuorta

1 tl mustapippuria

Laita kaikki ainekset mortteliin tai tehosekoittimeen ja aja tahnaksi. Jos pesto on liian paksua, niin lisää joukkoon hieman lisää öljyä.

Korianteri-puolukka-juoma:

Neljälle

2 dl puolukoita (tuoreita tai pakkasesta)

1 dl seljankukkamehutiivistettä

kourallinen tuoretta korianteria

vichyä

Murskaa puolukat laakeaan astiaan. Kaada sekaan mehutiiviste ja nypi mukaan makusi mukaan korianteria. Laimenna vichyllä. Halutessasi lisää jäitä. Sekoita ja anna maustua muutama minuutti. Siivilöi juoma suoraan laseihin, jolloin korianterin ja puolukan palaset jäävät siivilään.



Perunasalaatti:

750 g perunoita

2 rkl rypsiöljyä

1 tl jauhettua kurkumaa

2 tl suolaa

1 tl rouhittua mustapippuria

150 g jogurttia

2 rkl sitruunamehua

Laita uuni lämpenemään 220 asteeseen. Pilko perunat pitkittäin lohkoiksi ja siirrä ne leivinpaperilla peitetulle uunipellille. Lisää rypsiöljyä, mustapippuria, kurkuma sekä suola ja sekoita. Paista perunoita noin puolen tunnin ajan tai kunnes ne ovat kullanuskeita. Valmista alla olevan reseptin mukaisesti korianteripesto paiston aikana. Tarjoa perunat jogurtin, korianteripeston sekä pikkelöidyn punasipulin kanssa.