

## Kuvat osoitteesta

<http://www.bernerbrandbank.fi/?cart=383-jfdlcgbfke&language=FI>

## Rajamäen Väkiiviinaetikka – reseptit ja käyttövinkit

### Marenkikakku – sallittu nautinto

(6–8 annosta)

|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 4       | valkuaista                 |
| 2,5 dl  | tomusokeria                |
| 1,5 rkl | Ohrakas ohratärkkelystä    |
| 2 tl    | vaniljasokeria             |
| 1 tl    | Rajamäen Väkiiviinaetikkaa |

Erottele valkuaiset huolellisesti ja vatkaa ne kovaksi vaahdoksi rasvattomassa kulhossa. Sekoita sokerit ja Ohrakas keskenään ja lisää ne vaahtoon vähitellen koko ajan vatkatellen. Jatka vatkaamista kunnes vaahto on kiiltävää ja jäykkää. Lisää etikka ja sekoita.

Vuoraa irtopohjainen vuoka leivinpaperilla ja kaada valkuaisvaahto vuokaan. Paista kakkupohjaa 125 asteen lämmössä 2 tuntia. Ota kakku pois vuoasta ja anna sen jäähtyä.

Kuorruta rapeaksi kuivunut marenki vaniljasokerilla maustetulla kermavaahdolla ja raikkailla hedelmillä tai marjoilla.

VINKKI: Käytä loput etikasta kahvinkeitin kalkinpoistoon. Täytä keittimen vesisäiliö etikka-vesiliuoksella (pullollinen väkiiviinaetikkaa ja saman verran vettä) ja käynnistä keitin. Lopuksi huuhtelee keitin keittämällä kaksi kannullista puhdasta vettä.

### Rajamäen Herkkukurkut

|          |                                                     |
|----------|-----------------------------------------------------|
| 2,5–3 kg | avomaankurkkuja<br>pala piparjuurta<br>kruunutilliä |
|----------|-----------------------------------------------------|

#### Mausteliemi

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
| 1,8 l   | vettä                                |
| 4–5 dl  | sokeria                              |
| 3 rkl   | suolaa                               |
| 0,5 rkl | maustepippuria                       |
| 0,5 rkl | sinapinsiemeniä                      |
| 4 dl    | Rajamäen Väkiiviinaetikkaa (1 pullo) |



Pese kurkut huolellisesti ja viipaloi ne. Lado kurkkuviipaleet lasitölkkeihin kerroksittain piparjuurilastujen ja tillin kanssa. Keitä vettä, sokeria ja mausteita noin 10 minuuttia. Lisää etikka ja kuumenna kiehuvaan. Kaada liemi kurkkujen päälle niin, että kurkut peittyvät. Kurkut ovat valmiita syötäväksi parin viikon kuluttua. Säilytyslämpötila alle +10 astetta.

Valkosipulikurkkuja valmistaksesi käytä Väkiinaetikan sijaan pullo Rajamäen Valkosipuli Väkiinaetikkaa. Ihanat herukkakurkut taas saat aikaan käyttämällä Rajamäen Mustaherukka Väkiinaetikkaa.

VINKKI: Uuden sadon hölskytyskurkut valmistuvat nopeasti. Leikkaa kurkku ohuiksi viipaleiksi rasiaan. Lisää tillisilppua, 2 rkl Rajamäen Väkiinaetikkaa, ripaus suolaa ja sokeria. Sulje rasia ja ravistele kunnes viipaleet muuttuvat läpikuultaviksi.

### Rajamäen Graavit tillisilakat

300 g silakkafileitä  
1 sipulia  
tilliä, ruohosipulia hienonnettuna

Etikkaliemi:

0,4 dl vettä  
1 dl Rajamäen Väkiinaetikkaa  
2 tl suolaa

Mausteliemi:

0,5 dl Rajamäen Väkiinaetikkaa  
1,5 dl vettä  
5 rkl sokeria  
2 rkl öljyä  
2 tl suolaa  
1 tl rouhittuja valkopippureita

Sekoita etikkaliemen aineet ja kaada liemi fileiden päälle. Anna kypsyä kylmässä 2-3 tuntia. Kaada liemi pois. Leikkaa silakat annospaloiksi ja sipulit renkaiksi. Lado ainekset tillin ja ruohosipulin kanssa kerroksittain tölkkiin. Sekoita mausteliemen aineet ja kaada kalapalojen päälle. Anna maustua jääkaapissa vuorokauden.

### VINKKEJÄ

Herkullinen kermaviilikastike silakoille syntyy hetkessä. Mausta 2 dl kermaviiliä Rajamäen Väkiinaetikalla (1 tl), sokerilla ja suolalla.

Rajamäen Valkosipuli Väkiinaetikka sopii erityisen hyvin lampaanlihan marinadiin ja kesäkasviksille.

Rajamäen Mustaherukka Väkiinaetikkaa kannattaa kokeilla riistan marinointiin ja syksyn silakkaherkkuihin.

