

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen hanke

Reseptejä kuhnuritoukista

Voissa paistetut valkosipulitoukat

0,75 dl

Voita tai öljyä

6 kynttä valkosipulia

1,5 dl Puhdistettuja mehiläistoukkia

Kuumenna öljy tai voi matalalla lämmöllä paistinpannussa tai padassa. Paista hitaasti valkosipulit niin, että ruskistuvat viidessä minuutissa. Lisää hyönteiset ja jatka paistamista samassa lämpötilassa 10-15 minuuttia sekoittaen välillä. Älä kuumenna liikaa, etteivät valkosipulit pala.

Tällä tavalla valmistettuja toukkia voidaan lisätä mausteeksi tacoihin tai ohuiden leipien täytteeksi riisin kanssa tai käytetään alkuruokana.

Ciapatta (peltileipä)

50 g hiivaa

1 litra vettä

1.8 l vehnäjauhoja

2 dl härkäpapuhiutaleita

4 rkl öljyä

2 rkl hunajaa

Alusta normaali taikina. Anna kohota. Levitä kohoamisen jälkeen kahdelle pellille. Anna kohota ja voitele ennen uuniin laittamista öljyllä. Päälle voi laittaa sormisuolaa.

Paista 220 °C 10-15 minuuttia.

Leikkaa valmis leipä paloiksi ja halkaise ne. Täytteeksi laitetaan paahdettuja kuhnuritoukkia, salaattia, vihanneksia, majoneesia ja paahdettuja pähkinöitä.

Kuhnuritoukkamunakas

4 munaa

4 rkl maitoa

¼ tl suolaa

riipaus pippuria

paahdettuja kuhnuritoukkia

paistamiseen voita

Mausteeksi voi laittaa esim. sipulia, nokkosta tai muita yrtejä, aurajuustoa, juustoraastetta.

Älä kuitenkaan peitä kuhnureiden omaa makua.

Aloita munakkaan valmistaminen rikkomalla munien rakenne kulhossa haarukalla vatkaton.

Lisää joukkoon maito ja mausteet. Kuumenna pannu kuumaksi. Lisää voi. Anna sen ruskistua hiukan. Kaada munakasseos pannulle. Lisää kuhnuritoukat ja muut haluamasi mausteet.

Alenna lämpöä. Vedä puulastalla munakasseosta hitaasti pohjaa pitkin reunoilta keskustaan päin. Tarjoa kuhnurimunakas välipalana tai salaatin kera pikkuateriana.

Munakkaan resepti: <https://www.valio.fi/reseptit/munakas-1/>

Kuhnuritoukilla duunatut perunarieskat

1 pussi (70 g) Perunamuusihiutaleita

5 dl vettä (haaleaa)

4 dl vehnäjauhoja tai gluteenittomia jauhoja

1 tl suolaa

Paahdettuja kuhnuritoukkia

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen –hanke, 1.6.2017-31.12.2018

Sekoita taikina nopeasti sekaisin. Lisää paahdetut toukat. Taputtele taikina jauhotetuin käsin pellille leivinpaperin päälle pieniksi rieskoiksi. Paista heti 250 asteessa n. 10 min ja kunnes pinta saa kauniin värin.

Rieskat on hyvä leipoa nopeasti, sillä varsinkin vehnäjauhoja sisältävä taikina vetelöityy seisoessaan ja tällöin jauhoja joutuu usein lisäämään leipien muotoilun onnistumiseksi.

Rieskat ovat parhaimmillaan vastapaistettuina.

Mehiläistoukkaleipä

Mehiläistoukkia

1 kanamunan valkuainen

1 tl voita

¼ tl hunajaa

1 tomaatti

1 salaatin lehti

2 viipaletta leipää

1 rkl majoneesia

riipaus suolaa

Ruskista mehiläistoukat voissa suolan ja hunajan kanssa. Kun toukat muuttuvat kullanruskeiksi ja rapeannäköisiksi, siirrä toukat kulhoon ja sekoita joukkoon riittävästi kanamunan valkuaista, jotta massa pysyy kasassa. Palauta massa pannulle ja muotoile pihviksi.

Paahda leipä ja viipaloi tomaatti. Levitä majoneesi leivälle. Kun toukkapihvi on kiinteytynyt pannulla nosta se paahtoleivällä olevien salaatin ja tomaatin päälle. Nauti!

Lähde: <http://edibug.wordpress.com/2011/05/31/recipe-bee-lt-sandwich/>

Kuhnurivohvelit

2 kananmunaa

4 dl maitoa

3 dl vehnäjauhoja

½ tl leivinjauhetta

n. ½ tl suolaa

2 rkl juoksevaa kasviöljyvalmistetta tai voisulaa

kuhnuritoukkia

yrttejä maun mukaan: tinjami, nokkonen, basilika, jne.

Vatkaa munien rakenne rikki kulhossa. Lisää maito. Sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen joukkoon. Vatkaa jauhoseos munamaidon joukkoon. Lisää suola, juokseva margariini, kuhnuritoukat ja yrtit. Anna taikinän turvota noin 15 minuuttia.

Kuumenna vohvelirautaa paistokuntoon. Paista taikinasta vohveliraudalla ohuita vohveleita.

Lisää pannuun rasvaa tarvittaessa.

Tarjoa suolaisena ruokana salaatin ja esim. kermaviilikastikkeen kanssa.

Kahta alla olevaa reseptiä en ole kokeillut

Bakuti

Toukkia sisältävä kakun pala laitetaan kudottuun kangas pussiin ja sitä puristetaan käsin, jolloin saatava nestefaasi kerätään avoimeen astiaan. Saatu neste kuumennetaan ja varovasti sekoitetaan, kunnes siitä tulee munakokkelin tapaista pehmeää massaa. Tämän tuoksua ja makua kuvataan ”pähkinäiseksi”. Jotta sen maku miellyttäisi länsimaisten ihmisten makuaistia, massa sekoitetaan yhtä suuri määrä kermaista tuorejuustoa ja se tarjotaan voileipäkeksien kanssa.

Hyönteismarinadi

Marinadeja voidaan tehdä erilaisista ainesosista, jotka antavat toukille vahvemman ja mausteisemman maun ja antavat niille pitemmän säilytysajan. Tässä yksinkertainen ja maistuva marinadi:

1 Iso valkosipulinkynsi murskattuna

1 Kuivattu chilipippuri hienonnettuna

2 rkl Tuoretta inkivääriä hienonnettuna

1.5-2.5 dl Nestettä esim. soijakastiketta ja riisiviinaa, viiniä, suolaa ja sitruunamehua, joihin lisätään suolaa

2 rkl Hienoksi hakattua sipulia

Kun kaikki ainekset on yhdistetty, peitä yksi kupillinen mehiläistoukkia marinadilla ja anna maustua useita tunteja. Maustumista voidaan nopeuttaa kuumentamalla toukkia pienellä lämmöllä 20-30 minuuttia. Kun säilöt mehiläistoukkia pikkelssiksi, käytä hyvin paksua soijakastiketta tai valmista mausteinen (viini)etikka seos yrttien ja mausteiden kanssa. Lisää raa'at tai keitetyt mehiläistoukat. Säilöminen pelkkään etikkaan tai brandyyyn ei tuota hyvänmakuista tulosta. Pitkän ajan säilytykseen, jotkut reseptit suosittelevat keittämistä marinoimisen jälkeen, toiset pelkkää marinointia. Kun lisätään suuria määriä toukkia etikkaliemeen, täytyy olla varma, että neste on riittävän voimakasta ja että se ei laimene toukista tulevasta nesteestä. Huuhto etikka pois kahden päivän jälkeen ja laita tilalle uutta marinadia.