

## Lakka-leipäjuustorieska (6:lle)

- 2 dl leipäjuustoa kuutioituna (n. 200 g)
- 2 rkl vaaleaa siirappia
- 1 dl lakkoja (pakaste)
- 1 VAASAN Lapin rieska, peruna vaniljajäätelöä

Leikkaa leipäjuusto pieniksi kuutioiksi. Laita paistinpannulle öljyä ja kokoa rieska pannuun. Levitä vaaleaa siirappia rieskalle. Asettele päälle leipäjuustokuutiot ja lakat. Lämmitä rieska miedolla lämmöllä, kunnes juusto alkaa sulaa. Siirrä rieska pois pannulta ja leikkaa kuuteen osaan. Tarjoa jäätelön kanssa.



## Lämpimät pororieskat (6:lle)

4 rkl pehmeästi levittyvää sulatejuustoa  
1/4 sipulia viipaloituna  
1 dl siitakesieniä pilkottuna  
4-5 kylmäsavuporo-  
paistisiivua  
10 maustekurkkuviipaletta  
tai yksi maustekurkku  
2 VAASAN Lapin rieskaa,  
peruna

Voitele rieskat sulatejuustolla. Leikkaa sipuli ohuiksi viipa-  
leiksi ja pilko sienet. Laita  
paistinpannulle hieman öljyä.  
Laita rieska pannulle sulate-  
juustopuoli ylöspäin. Lisää  
rieskan päälle sipulit, sienet,  
maustekurkkuviipaleet ja  
poropaistisiivut. Laita toinen  
sulatejuustolla voideltu rieska  
täytteiden päälle ja paina hiu-  
kan. Paista molemmin puolin  
miedolla lämmöllä kunnes  
juusto sulaa. Leikkaa hieman  
jäähdytynyt rieska kuuteen  
osaan. Tarjoile lämpimänä  
suolapalana.



## Rieskablinit (7:lle/2 bliiniä/hlö)

1 prk smetanaa (120 g)  
1 dl silputtua punasipulia  
ripaus mustapippurijauhetta  
200 g siian mätää (pakaste)  
2 VAASAN Lapin rieskaa, ruis-  
tilliä

Vaahdota smetanaa  
sähkövatkaimella n. 30 sek.  
Sekoita smetanaan 1/2 dl  
pieniksi kuutioiksi silputtua  
punasipulia ja mausta seos  
mustapippurilla. Säästä  
1/2 dl sipulisilppua koriste-  
luun. Ota rieskoista muotilla  
pyöreitä bliinejä (Ø n. 7 cm).  
Yhdestä rieskasta tulee 7  
bliiniä. Levitä smetanaseos  
bliniille. Koristele mädillä,  
sipulisilpulla ja tillillä.



*Vaasan & Vaasan*

Vaasan & Vaasan Oy, PL 250 (Nuijalantie 13), 02631 Espoo  
Kuluttajapalvelu: 0800 125 125 • [www.vaasan.com](http://www.vaasan.com)



## Savukalarieskarullat (6:lle)

- 1/2 prk kermaviiliä (100 g)
- 100 g savustettua kirjolohta
- 1/4 dl tilliä
- 1/2 dl purjosipulia
- 1/2 tl sitruunapippuria
- 2 VAASAN Lapin rieskaa, ruisjääsalaattia

Hienonna savustettu kirjolohti, tilli ja purjo ja sekoita ne kermaviiliin. Mausta sitruunapippurilla. Suikaloi salaatti. Levitä lohitäytettä rieskoille ja ripottele päälle suikaloitua salaattia. Rullaa rieskat. Kääri rullat alumiinifolioon tai tuorekelmuun ja laita tunniksi jääkaappiin. Paloittele rullat sopivan kokoisiksi suupaloiksi.



# VAASAN Lapin rieskat Herkutteluun!



**uutuus**

# Aidot lappilaiset VAASAN Lapin rievat, peruna ja ruis

VAASAN leipoo uudet VAASAN Lapin rievat Rovaniemellä aidon lappilaisen rievkaperinteen mukaisesti rullattavan ohuiksi ja maukkaiksi. Rievat maistuvat hyvältä sellaisenaan ja taipuvat kuin luonnostaan sekä makeaan että suolaiseen herkutteluun. Kokeile!

