

## ORVOKIN PANNUPERUNAT

Muistelin kerran, miten Orvokki valmisti pannuperunoita, kokeilin ja tällainen resepti siitä syntyi:

### 1. RAAKA-AINEET:

- kuoriperunoita
- öljyä
- suolaa, grillimaustetta, aromisuolaa
- juustoraastetta

2. Pese perunat, halkaise ne, tee ristikkäiset viillot halkaisupintaan. Kuvassa näkyy yksi keino pitää veitsestä kiinni terän molemmin puolin, niin että sormenpäät pitävät raon veitsen ja leikkuutasen välillä - sillä muutoin perunanpuolikkaat helposti menevät paloiksi = veitsi liian syvällä.

Toinen tapa on laittaa jokin veitsen terää tylsyttämätön rengas, muovia, kumia, puuta, ja peruna sen keskelle, jolloin rengas estää veistä painumasta liian syvään.

Itse käytän tätä sormipeukalo-otetta, kätevin ja helpoin.

3. Voitele perunoiden viiltopinnat öljyllä. Jos perunat ovat vähän pitkänomaisia, litteähköjä, niin pysyvät paremmin vaakatasossa pannulla. Kovin paksut pyöreät puolikkaat tahtovat kallistua johonkin suuntaan, niin että juustoraaste valuu pannulle.

4. Ripota suolaa ja mausteita oman maun mukaan öljytylle pinnalle ja viimeksi sitten päälle juustoraastetta.

5. Perunapannu 200 asteiseen uuniin ja puoli tuntia. Pitäisi olla kypsiä, tarkista haarukalla tms., että perunat ovat pehmentyneet. Jos on kovin paksuja perunoita, voi vaatia vähän enemmän aikaa.

Sitten vain tarjolle. Ei kannata ottaa pannulta pois, vaan tarjoilla suoraan siitä ja nostaa pannu vielä lämpimään uuniin (sähkö pois jo sitä ennen), sillä yleensä ruokailijat ottavat niitä vielä toisen kierroksen.

Joku on myöhemmin sanonut, että tällä tavalla valmistetut ovat 'Hasselbackan perunoita'. - Voi olla hyvinkin, mutta koska kaivelin reseptin muististani, niin olen ristinyt ne 'Orvokin pannuperunoiksi'.

KÄTEVIÄ tehdä ja maukkaita, kun löytää sopivan määrän - aika reippaasti mausteita. Suuri määräkin syntyy varsin nopeasti, vitamiinit ym. hivenaineet säilyvät perunan kuoren alla.

Yleensä kannattaa tehdä vähintään pannullinen, sillä näillä on taipumus 'kadota' seuraavaan aamuun mennessä ja jos laittaa jääkaappiin, niin voi hyvin lämmittää mikrossa seuraavana päivänä.

Ei tarvitse tehdä perunan kastiketta tms...

[http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko\\_paistokset.shtml#PANNUPERUNAT](http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_paistokset.shtml#PANNUPERUNAT)