

Sitruunasuolattu kuha ja friteerattu nokkonen:

- kuhafilee, 1 sitruuna, hieman öljyä, ruususuolaa tai merisuolaa, mustapippuria
- leikkaa kuhasta vastasyhyyn mahdollisimman ohuita viipaleita ja asettele vadille
- purista sitruunan mehu ja sekoita se öljytilkan kanssa, sitten penslaa kalat seoksella, mausta suolalla ja pippurilla
- friteeraa nokkosenvartret läpikuultaviksi 140-asteisessa öljyssä, nostele reikäkauhalla kuivumaan paperin päälle ja suolaa kevyesti, tarjoillaan kalojen päällä tai erikseen.

Paistettuja villiyrtrinvarsia Hollandaise:

- valitse hieman paksumpia villiyrtrin varsia, neljä (4) keltuaista, sitruunamehua, vettä, 100-150 g pehmennettyä voita, suolaa, valkopippuria
- varret huuhdotaan ja paistetaan voissa juuri ennen tarjoilua
- keltuaiset, vesitilkka ja sitruunamehu saostetaan vesihauteen päällä koko ajan vatkatun, kun valmista, lisätään pehmeä voi vähän kerrassaan koko ajan sekoittaen ja maustetaan. Voidaan lisätä hienonnettua villiyrttejä juuri ennen tarjoilua.

Lehmus- tai leskenlehtikääryleet

- lehmuksen-, leskenlehden tms. isolehtisen hyötykasvin lehtiä, vaaleaa leipää, osterivinokkaita, sipulia, osmankäämin vartta, hunajaa, voita, suolaa, pippuria
- sienet ja sipuli leikataan isoiksi lohkoiksi ja paistetaan voissa rapsakoiksi, lopuksi lisätään hienonnettu osmankäämi ja ajetaan sauvasekoittimella karkeaksi tahnaksi, joka maustetaan suolalla ja mustapippurilla.
- lehdet ryöpätään nopeasti ja jäädytetään. Ne täytetään sieni-leipätahnalla ja kypsennetään voin, hunajan ja vesitilkan kanssa 180-asteisessa uunissa n. 20 min. välillä valellen.

Herukanlehti-chevrerullat:

- herukanlehdet maustetaan miedossa makuliemessä (sitruunamehua, oliiviöljyä ja kotimaista neitsytrypsiöljyä), sitten täytetään kevyesti kermalla pehmenneillä vuohenjuustolla. Annetaan maustua huoneenlämmössä, tarjoillaan neitsytöljyn, sormisuolan ja sitruunan kanssa.

”Kerkkärisotto”:

- spelttihelmet kypsennetään lipstikkaliemessä (lipstikan mausteseos) 20 min. Valutetaan keitinliemi pois, lisätään viiniä tai siideriä, voita, kermaa ja keitetään kasaan. Lopuksi lisätään hienonnetut kerkät ja raastettu juusto.

Varsia tempurataikinassa ja kerkkämajoneesia:

- varret kastetaan taikinassa, uppopaistetaan 170-asteisessa öljyssä, tarjoillaan itse tehdyn kuusenkerkkämajoneesin (keltuaisia, viinietikkaa, suolaa, valkopippuria, öljyä, erittäin hyvin hienonnettua kuusenkerkkää, tippa sinappia) kanssa

Klassinen villiyrttisalaatti:

- erilaisia villiyrttejä puhdistettuna, lakkavinaigretteä (sekoitetaan rypsiöljystä, neitsytrypsiöljystä, lakkaviinietikasta, suolasta, sokerista), paahdettuja leipäkuutioita, syötäviä kukkia, pyöritetään sekaisin juuri ennen tarjoilua ja maustetaan ruususuolalla.

Maitohorsmaa "Horta"

- nopeasti ryöpätyt horsmat paistetaan rapeiksi voi-öljyseoksessa, maustetaan suolalla, mustapippurilla ja sitruunalla, tarjotaan heti

Villisian kylkeä ja luomujuurespyreetä

- pitkässä liemessä (jossa sipulia, porkkanaa, merisuolaa ja mustapippuria, ota liemi talteen!!) 3 tuntia kypsennettyä villisian kylkeä, luomujuureksia, kermaa, voita, suolaa, Joswolan kaarnikka-puolukka-kastiketta, maizena
- ylikypsä kylki leivitetään mustaherukkajauheessa ja paistetaan rapeaksi. Juurekset keitetään kypsäksi vähässä kermassa, valutetaan ja soseutetaan runsaan voin kanssa, maustetaan. Keitinliemi siivilöidään harsokankaan kanssa, suurutetaan kevyesti maizenalla, maustetaan Joswolan kastikkeella ja siivilöidään tavallisen siivilän läpi juuri ennen tarjoilua.

Antti Ahokas 2010