

## VEGAN CHEESE KIT

### MUISTA LIOTTA PÄHKINÄT ENNEN KUIN ALOITAT!

Mad Millie Vegan Cheese-resepteissä pähkinät vaativat kahdeksan tunnin liotuksen. Varmista, että vesi peittää pähkinät kunnolla. Voit esimerkiksi jättää pähkinät jääkaappiin yön yli likoamaan, aamulla ne ovat käyttövalmiita. Kaikkien juustojen kypsytysajassa on huomioitu liotusaika.

#### **(VEGAANI) MARINOITU FETA**

valmistusaika 30min

kypsytysaika 10tuntia

valmista juustoa n.200g

Ainekset

Feta

80g	raakoja macadamianpähkinöitä tai manteleita (kuori liotuksen jälkeen)
190ml	vettä
1,5 rkl	agaria
¼ tl	(artesaani) suolaa
1/8 tl	sitruunahappoa

Marinadi

(halutessasi voit lisätä 2 rkl valkoista misoa)

reilu ½ dl	omenasiideriefikkaa
1,5 rkl	oliiviöljyä
reilu ½ dl	vettä
1 rkl	hiivahiutaleita
1,5 rkl	yrttejä
½ tl	valkosipulijauhetta
½ tl	(artesaani) suolaa

1. Valuta ja huuhtelee pähkinät. Sekoita fetan ainekset tehosekoittimessa.
2. Sekoita täydellä teholla, kunnes koostumus on pehmeä ja kermanen.
3. Lämmitä seos (kattilassa) 60°C:seen samalla sekoittaen. Kun seos paksuuntuu, jatka sekoittamista vielä minuutin ajan.
4. Kaada feta matalaan astiaan, peitä se ja jätä jääkaappiin asettumaan 1-2 tunniksi.
5. Sekoita marinadin ainekset kulhossa.
6. Leikkaa feta kuutioiksi, laita (lasi)purkkiin ja kaada marinadi pöälle. Anna maustua 2-3 tuntia.

Feta säilyy jääkaapissa 2 viikkoa.

#### **(VEGAANI) PEHMEÄ MOZZARELLA**

valmistusaika 30min

kypsytysaika 8,5 tuntia

valmista juustoa n.200g

Ainekset

80g	cashew-pähkinöitä
125 ml	makeuttamatonta vegaanimaitoa
1,5 rkl	tapiokajauhoja
1/8 tl	sitruunahappoa

1. Valuta ja huuhtelee pähkinät. Sekoita ainekset tehosekoittimessa.
2. Sekoita, kunnes on muodostunut paksua tahnaa. Varmista, että kaikki ainekset ovat sekoittuneet tahnaksi.
3. Lämmitä seos (kattilassa) 60°C:seen samalla sekoittaen. Kun seos paksuuntuu, jatka sekoittamista vielä 2-3 minuuttia.
4. Venyttele mozzarellaa sen vielä ollessa kuumaa. Lisää suosikkiannokseesi.

Pehmeä mozzarella on parasta tuoreena.

#### **(VEGAANI) KIINTEÄ MOZZARELLA**

valmistusaika 30min

kypsytysaika 9tuntia

valmista juustoa n.200g

Ainekset

80 g	cashew-pähkinöitä
125 ml	makeuttamatonta vegaanimaitoa
1,5 rkl	tapiokajauhoja
1/8 tl	sitruunahappoa
½ tl	(artesaani) suolaa
½ rkl	agaria
Jääpaloja	kulhollinen

1. Valuta ja huuhtelee pähkinät. Sekoita ainekset (paitsi jääpalat) tehosekoittimessa.
2. Sekoita, kunnes on muodostunut paksua tahnaa. Varmista, että kaikki ainekset ovat sekoittuneet tahnaksi.

- Lämmitä seos (kattilassa) 60°C:seen samalla sekoittaen. Kun seos paksuuntuu, jatka sekoittamista vielä 1-2 minuuttia.
- Kauho mozzarella palloiksi ja aseta jääveteen. Anna jäähtyä 10-20 minuuttia.

Kiinteä mozzarella säilyy jääkaapissa kolme päivää ilmatiiviissä astiassa.

### (VEGAANI) HALLOUMI

valmistusaika 20min                      kypsytysaika 10tuntia                      valmista juustoa n.200g

Ainekset

80 g cashew-pähkinöitä  
125 ml vettä  
1,5 rkl tapiokajauhoja  
1,5 rkl oliiviöljyä  
½ tl (artesaani) suolaa  
½ rkl agaria

- Valuta ja huuhtelee pähkinät. Sekoita ainekset tehosekoittimessa.
- Sekoita, kunnes on muodostunut paksua tahnaa. Varmista, että kaikki ainekset ovat sekoittuneet tahnaksi.
- Lämmitä seos (kattilassa) 60°C:seen samalla sekoittaen. Kun seos paksuuntuu, jatka sekoittamista vielä 1-2 minuuttia.
- Kaada seos matalaan astiaan, peitä se ja anna asettua jääkaapissa 1-2 tuntia. Leikkaa paloiksi ja paista pannulla.

Halloumi säilyy jääkaapissa kaksi päivää ennen paistamista ja paistamisen jälkeen yhden päivän.

### (VEGAANI) RICOTTA

valmistusaika 5min                      kypsytysaika 8 tuntia                      valmista juustoa n.200g

Ainekset

150 g macadamianpähkinöitä tai manteleita (kuori liotuksen jälkeen)  
125 ml vettä  
½ tl (artesaani)suolaa  
1/8 tl sitruunahappoa

- Valuta ja huuhtelee pähkinät. Sekoita ainekset tehosekoittimessa.
- Sekoita, kunnes seos on pehmeä ja kermanen.

Säilyy jääkaapissa kolme päivää ilmatiiviissä astiassa.

### (VEGAANI) TUOREJUUSTO

valmistusaika 10min                      kypsytysaika 16 tuntia                      valmista juustoa n.200g

Ainekset

150 g cashew- tai saksanpähkinöitä  
125 ml vettä  
½ tl (artesaani) suolaa  
¼ tl sitruunahappoa  
½ tl hiivahiutaletta

- Valuta ja huuhtelee pähkinät. Sekoita ainekset tehosekoittimessa.
- Sekoita, kunnes seos on pehmeä ja kermanen.
- Kauho seos juustoharsoon, solmi harso pussukaksi ja laita roikkumaan yön yli (8-10 tuntia).

Tuorejuusto säilyy jääkaapissa kolme päivää ilmatiiviissä astiassa.



### (VEGAANI) MASCARPONE

valmistusaika 10min                      kypsytysaika 16 tuntia                      valmista juustoa n.200g

Ainekset

150 g cashew-pähkinöitä  
125 ml vettä  
½ tl (artesaani) suolaa  
½ tl sitruunahappoa

- Valuta ja huuhtelee pähkinät. Sekoita ainekset tehosekoittimessa.
- Sekoita, kunnes seos on pehmeä ja kermanen.
- Kauho seos juustoharsoon, solmi harso pussukaksi ja laita roikkumaan yön yli (8-10 tuntia). Samalla tapaa kuin tuorejuusto.

Mascarpone säilyy jääkaapissa kolme päivää ilmatiiviissä astiassa.