

menu:
namilaiset
käärmelehdet
raatti-nokkospesto
ango-vanilja so



ASUKKAAT Anne Saarenoja, Anne's Vege -ravintolan perustaja. Ennen ravintolan perustamista Anne työskenteli valokuvaajana ja toimittajana.

KEITTIÖ Minimalistinen valkoinen keittiö Espoossa sijaitsevassa rivitalossa. Keittiössä on paljon laskutilaa.

RUOKAFILOSOFIA "Kuurin eri kulttuurien ruoista parhaat palat ja yhdistelen niitä estoitta."

Annen minimalistisessa keittiössä on siro pukkijalkapöytä sekä kokoelma vanhoja puutuoleja. Aurinkoisessa tilassa viihtyy myös vehkapalmu.

hyvä maku

Makujen taivas



Tehosekoittimessa valmistettu kuusenkerkkäjuoma puhdistaa kehoa. Limetti raikastaa makua.

Kasvikset ja villiyrtit ovat Anne Saarenojan intohimo. Niistä syntyy värikästä, maukasta ruokaa sekä kotona että omassa vege-ravintolassa.

ANNA AROMAA kuvat **JOHANNA KINNARI**



Olohuone saa lisätilaa aurinkoisesta parvekkeesta. Siellä rehottavat pelargonit ja yrtit. Annella on aina aaloe veraa kasvamassa palovammojen varalta.

Anne koki visuaalisen ruokaherätyksen kymmenen vuotta sitten, kun hän oli kuvaamassa matkajuttua Vietnamin. Katukeittiön herkut ja paikallisen vihannestorin värikkäät antimet tuoksuvine yrtteineen tekivät Anneen niin vahvan sävöyksen, että hän kävi matkan aikana vietnamilaisen ruoan kokkauskurssin.

– Siellä opin, että ihminen syö silmillään. Esimerkiksi tuoreet kesäkääryleet ovat niin kaunista ja värikästä ruokaa, Anne sanoo.

Annen aurinkoisella parvekkeella kasvaa chiliä, basilikaa, minttua, korianteria, avomaankurkkua ja tomaattia. Annen uusimmat ihastukset ovat nokkonen ja kuusenkerkkä.

– Ne ovat todellista superruokaa. Nokkonen on tosin vielä aliarvostettu villiyrtti, hän sanoo.

Anne kerää nokkosia omalta ja naapureidensa pihoilta Espoossa. Hän ryöppää nokkoset ja tekee niistä täyteläistä keittoa tai käyttää ne pinaatin tavoin lisukkeena.

Fuusiokeittiön ystävä yhdistelee mielellään erilaisia ruokakulttuureita. Vietnamilaisen ruoan ohella italialaiset, korealaiset ja meksikolaiset ruoat maistuvat Annelle. Hän kokkaa vapaalla tylillä, sillä reseptien orjallinen noudattaminen ei luonnistu kokeilunhaluiselta kokkaajalta.

– Ruoan valmistaminen on luovaa hommaa. Voit yhdistellä mitä vain – pääasia on, että annos näyttää ja maistuu hyvältä.

Tarmokas nainen avasi viime syksynä Anne's Vege -kasvisravintolan, joka on lajinsa ensimmäinen Espoossa. Ajatus oman ravintolan

perustamisesta sai vauhtia viisi vuotta sitten New Yorkissa. Anne oli tekemässä juttua Manhattanilla sijaitsevista kasvisravintoloista. Suositussa Angelica Kitchen -ravintolassa hänen muistiinsa painui erään asiakkaan kommentti: ”Jos taivas on olemassa, siellä on tällaista ruokaa.”

– Ruoka oli taivaallisen hyvää ja päätin, että haluan oppia tekemään sitä.

Annen 30 neliön kodikkaasta ravintolasta saa värikylläistä, maukasta ja konstailematonta kasvisruokaa sekä keittoa. Ruoka-annokset punnitaan, jotta hävikkiä ei tulisi. Annen missio on saada ihmiset syömään terveellisesti pikaruonan sijaan. Hän kuulee välillä asiakkailtaan, miten kasvisruoasta voi tulla kylläiseksi ilman ähkyä.

– Se on parasta palautetta, Anne toteaa.

Ehdoton hän ei ole. Usein ravintoloitsija juhlistaa työviikon päättymistä pizzalla.



Annen vietnamilaisiin rulliin ei tule lainkaan riisinuudelia vaan sitäkin enemmän kasviksia. Suolaisen makea dippi antaa särmää.



Nokkospestoon on ladattu myös runsaasti tuoretta basilikaa.

NOKKOSPESTO

(4 annosta)

2 pussia basilikaa tai 1 ruukku basilikaa ja 1 ruukku thaibasilikaa kaksinkertainen määrä tuoretta nokkosta (ilman varsia)
3 valkosipulin kynttä
½–1 dl laadukasta oliiviöljyä puhdistamatonta merisuolaa mustapippuria

1. Ryöppää nokkosia hyvin vähässä vedessä pari minuuttia.
2. Sekoita ainekset tehosekoittimessa tasaiseksi tahnaksi. Mausta makusi mukaan.
3. Tarjoa spagetin tai muun pastan kanssa.

Tuoretta basilikaa pitää olla aina ruukussa kasvamassa pastanhimon varalta.

MANGO-BANAANISORBETTI

(2 annosta)

1 ruskeapilkkuinen banaani
1 kypsä mango
½ tl aitoa vaniljajauhetta tai 2 tl vaniljasokeria

Koristeluun

tuoreita yrttejä, kuten sitruunamelissaa tuoreita marjoja ja hedelmiä

1. Paloittele banaani ja mango ja laita lohkot pakkaseen edellisenä päivänä.
2. Ota jäiset hedelmät sulamaan huoneenlämpöön noin puoleksi tunniksi.
3. Laita puolijäiset palat tehosekoittimeen ja lisää vaniljajauhetta. Anna sekoittua, kunnes massa on tasaista.
4. Koristele yrteillä ja hedelmän lohkoilla. Sorbetti kannattaa nauttia pian, koska se sulaa melko nopeasti.

VIETNAMILAISET KESÄKÄÄRYLEET

riisipaperiarkkeja
kurkkua
porkkanaa
retiisiä
tuoretta punaista chiliä
salaatinlehtiä
yrttejä, kuten korianteria ja basilikaa
kypsää mangoa
suolapähkinöitä

Maapähkinävoikastike

2 tl tuoretta inkivääriä raasteena
2 tuoretta kivetöntä taatelia
½ tuoretta chiliä
4 rkl (luomu)maapähkinävoita
3 limetin mehu
4 rkl soijakastiketta
3–4 rkl vettä

1. Suikaloi tai viipaloi kasvikset. Kasta riisipaperiarkki lämpimään veteen noin minuutiksi.
2. Nosta arkki kuivalle leikkulaudalle. Asettele arkin keskelle esimerkiksi kurkkua, porkkanaa, retiisiä, chiliä, yrttejä, salaatinlehtiä, mangoa ja suolapähkinöitä. Kääryleestä jäävät parhaiten näkyviin ensimmäiseksi pohjalle laitetut kasvikset.
3. Kääri riisipaperin päät kiinni ja sulje arkki pitkältä sivulta. Älä laita liikaa täytettä, jottei riisipaperi repeä.
4. Sekoita kastikeainekset tehosekoittimessa tasaiseksi massaksi.

KUUSENKERKKÄJUOMA

(2 annosta)

0,33 l kookosvettä
2 limetin mehu
½ dl kuusenkerkkiä
muutama jääpala
(1 tl hunajaa)

1. Laita jäähdetyt ainekset tehosekoittimeen ja surauta tasaiseksi. Jos kone ei jaksa tehdä samettista juomaa, sen voi siivilöidä.
2. Makeuta halutessasi hunajalla. Kaada korkeisiin lasseihin.



Paras mango-banaani-sorbetti syntyy mahdollisimman kypsistä hedelmistä.