



Jauheliha-kasvispihvit

Aineet: 200 g jauhelihaa
1 rkl maissitärkkelystä
2 valkuaista
pala palsternakkaa
1 etikkapunajuuri
1 porkkana
pieni pala purjoa
valkopippuria, kirveliä, basilikaa ja paprikajauhetta
Kastike:
4 rkl kevyt majoneesia
yrttimausteita

Valmistus: Sekoita jauhelihan sekaan maissitärkkelys, valkuaiset, ohueksi raastetut kasvikset ja hienonnettu purjo ja mausteet. Jaa murekemassa neljään osaan ja taputtele pihveiksi. Kypsennä pihvit teflonpannulla tai uunissa 250 asteessa 15 minuuttia. Valmista kasvis-lihapihveille kastike majoneesista. Sekoita neljään ruokalusikalliseen majoneesia yrttimausteita makusi mukaan.