



Briepiirakka

- Aineet:
- piiras pohja:
 - 3 dl vehnä jauhoja
 - ½ tl suolaa
 - 150 g voita tai margariinia
 - ½ dl kylmää vettä
 - Täyte:
 - 1 purjo
 - 1 prk (400 g) tomaattimurskaa
 - 2 rkl öljyä
 - 2 valkosipulin kynttä
 - 1 ruukku tuoretta basilikaa
 - 3 kananmunaa
 - 2 dl kuohukermaa
 - suolaa
 - valkopippuria
 - 150 g brie-juustoa
 - 1 dl emmental-mozzarellajuustoraastetta
 - 1 tomaatti
 - 3 rkl parmesaanijuustoa

Valmistus: Nypi voi ja jauhot sekaisin. Lisää kylmä vesi ja suola ja sekoita taikina tasaiseksi. Levitä taikina jauhotetuina käsin voideltuun piirasvuokaan, myös reunoille. Rypistä foliosta piiraan kehän pituinen folionaru ja laita se vuokaan tukemaan piiras pohjan reunoja niin, etteivät ne pääse valumaan paistamisen aikana. Paista pohjaa 225-asteisessa uunissa noin 10 minuuttia. Poista folionaru ja säästä seuraavaa kertaa varten. Valmista täyte. Halkaise ja pese purjo ja leikkaa suikaleiksi. Valuta tomaattimurskasta ylimääräinen neste siivilässä. Kuullota purjoa öljyssä paistinpannulla. Lisää puristetut valkosipulinkynnet ja valutettu tomaattimurska. Hauduta ilman kantta 2 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Anna jäähtyä. Hienonna basilikan lehdet ja lisää seokseen. Vatkaa kananmunien rakenne rikki ja sekoita joukkoon kerma, suola ja pippuri. Ripottele piiras pohjalle juustoraaste ja levitä sen päälle kasvisseos. Poista brieistä kuori ja kuutioi se kasvisseokselle ja kaada lopuksi munakerma päälle. Viipaloi tomaatti ja aseta viipaleet piiraan pinnalle. Ripottele vielä parmesaanijuustoa tomaattiviipaleille. Paista 200-asteisessä uunissa noin 30-35 minuuttia. Tarjoa lämpimänä vihreän salaatin kanssa.

Vihje: Kun valmistat piirasta suuremmalle joukolle, tee annos uunipannulle kaksinkertaisena. Leikkaa jäähtyneenä annospaloiksi.