



Uuniperuna kasvistäytteillä

Aineet: isoja jauhoisia perunoita (merkitty kaupassa punaisella väritunnisteella)

Porkkanatäyte:

750 g porkkanoita

vettä, suolaa

3-5 rkl makeaa ja vahvaa chilikastiketta

jauhettua muskottipähkinää

Parsakaali-yrttitäyte:

650 g parsakaalia

100 g purjon valkoista osaa

5 - 8 valkosipulin kynttä

vettä, suolaa

mustapippurirouhetta

tuoreyrttisilppua (esim. oregano ja basilika)

Valmistus: Pese isot perunat ja laita ne noin 180-200 -asteiseen uuniin ilman foliota suoraan rutilälle. Kypsennä

perunoita koosta riippuen 1 - 1,5 tuntia. Kypsyttä voi kokeilla haarukalla.

Porkkanatäyte:

Keitä kuoritut ja pilkotut porkkanat kypsiksi suolavedessä. Kaada keitinliemi pois ja soseuta porkkanapalat

karkeaksi soseeksi. Mausta chilikastikkeella ja muskottipähkinällä.

Parsakaalitäyte:

Kypsennä (al dente) pilkotut parsakaalinpalat, paloitettu purjo ja kuoritut valkosipulinkynnet suolavedessä.

Kaada keitinliemi pois ja soseuta kasvikset karkeaksi soseeksi. Mausta mustapippurirouheella ja

tuoreyrttisilpulla.