



## Korvasienikohokas

|         |       |    |                            |                         |           |
|---------|-------|----|----------------------------|-------------------------|-----------|
| Aineet: | 50    | g  | voita                      |                         |           |
|         | 1/2   | dl | vehnä jauhoja              |                         |           |
|         | 4     | dl | maitoa                     |                         |           |
|         | 5     |    | keltuaista                 |                         |           |
|         | 1/4   | tl | mustapippuria              |                         |           |
|         | 1/2   | tl | suolaa                     |                         |           |
|         | n:150 | g  | (11/2dl)keitettyjä, voissa | paistettuja korvasieniä |           |
|         | 2     | dl | juustoraastetta            | (mustaleimainen         | emmental, |
|         |       |    | gruyère, juhla)            |                         |           |
|         | 5     |    | valkuaista                 |                         |           |

Valmistus: Sulata voi kattilassa, lisää jauhot ja maito. Sekoita kastike tasaiseksi ja kypsennä 5 minuuttia. Ota kattila liedeltä, lisää keltuaiset yksitellen, mausteet sekä sienet ja juustoraaste. Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi ja sekoita kastikkeeseen varovasti nostellen. Kaada seos korkeareunaiseen voideltuun uunivuokaan. Kypsennä 150 asteessa noin 1 tunti. Vältä uunin avaamista etenkin paistamisen alkuvaiheessa, sillä kohokas saattaa laskea.