



Munakoisososetta kerman ja juuston kera

Aineet: 3 munakoisoa, yhteensä 1 1/4-1 1/2 kg
vastapuristettua sitruunamehua
3 rkl suolatonta voita
3 rkl vehnä jauhoja
3 3/4 dl maitoa tai kermaa
60 g vastaraastettua parmesaania
suolaa ja pippuria
persiljaa hienonnettuna

Valmistus: Kuumenna sähkögrilli tai uuni 230 asteeseen. Laita munakoisot uunipellille

ja paahda niitä grillissä tai paista uunissa silloin tällöin käänellen

30-40 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.

Ota munakoisot uunista, jäähdytä niitä hieman, kuori ne ja heitä kuoret pois. Laita hedelmäliha kulhoon ja soseuta ne haarukalla sileäksi tahnaksi. Tai käytä monitoimikonetta. Kumoa tahna lävikköön ja anna sen valua muutaman minuutin ajan. Voit puristaa hieman sitruunamehua soseeseen, niin se säilyttää kauniin värin.

Sulata voi isossa paistokasarissa keskilämmöllä. Sekoita joukkoon jauhot ja hämmennä niitä 2-3 minuuttia, kunnes ne ovat sekoittuneet hyvin. Valuta vähitellen joukkoon maitoa tai kermaa koko ajan vatkatun. Jatka vatkaamista vielä noin 3-5 minuuttia, kunnes kastike sakenee.

Lisää joukkoon munakoisotahna koko ajan sekoittaen, kunnes se on kunnolla lämmennyt. Lisää soseeseen juusto ja mausta makusi mukaan suolalla ja pippurilla. Kumoa pyree lämpimään tarjoilukulhoon ja ripottele pinnalle persiljasilppua. Sosetta tarjotaan yleensä lammasmuhennoksen tai pienien lihapyöryköiden kera.