

## **Leipäjuustoa pinaattikastikkeessa, omenacoleslaw ja ateriajyviä**

4 annosta

### **Työjärjestys:**

Tee coleslaw marinoitumaan

Valmista pinaattikastike

Keitä ateriajyvät

### **Pinaattikastike**

1 sipuli

2 valkosipulinkynttä

1 rkl (1 cm pala) inkivääriä

2 rkl rypsiöljyä

1 rkl tomaattipyreetä

½ tl chilihuutaleita

1–2 tl garam masalaa (tai juustokuminaa)

300 g (2 ps) hienonnettua pinaattia (pakaste)

1½ dl ruokakermaa (tai kauraruokaa, esim. Fazer Aito)

350 g leipäjuustoa

¾ tl suolaa

Kuori ja hienonna sipuli, valkosipulinkyntset ja inkivääri.

Kuullota sipulit pehmeiksi miedolla lämmöllä öljyssä. Lisää tomaattipyree, inkivääri, chili ja garam masala. Kuullota vielä pari minuuttia. Lisää pinaatti ja kerma. Kuumenna kunnes pinaatti sulaa, välillä sekoittaen. Kuutio leipäjuusto pinaatin sulaessa. Kääntelee juustopalat joukkoon ja kuumenna, mutta älä keitä. Mausta kastike suolalla.

**Vinkki!** Inkivääri on helppo kuoria lusikalla.

### **Omenacoleslaw**

100 g valkokaalia

1 porkkana

2 omenaa

½ punasipuli

½ ruukkua (lehti)persiljaa

Kastike

½ dl rypsiöljyä

2 rkl valkoviinietikkaa

1 tl sokeria

½ tl suolaa

¼ tl jauhattua mustapippuria

Sekoita kastikkeen ainekset tilavassa kulhossa.

Suikaloi kaali ohuiksi suikateiksi. Kuori porkkana. Raasta omena ja porkkana karkeaksi raasteeksi.

Kuori ja leikkaa punasipuli ohuiksi viipaleiksi. Hienonna persilja. Lisää salaattiainekset kulhoon kastikkeen joukkoon ja sekoita hyvin.

**Vinkki!** Kotimaisen omenan voi käyttää kuorineen.

### **Ateriajyvät**

½ dl kaura tai ohra ateriajyviä / ruokailija

Keitä ateriajyvät suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan.

**Info!** Pakastepinaatti on keittiön kotimainen supersankari! Lisää jäisenä kuumiin kastikkeisiin ja keittoihin, mausta perunasose tai sujauta smoothieen, sämpylöihin, piirakoihin ja lettutaikinaan.

**Info!** Leipäjuusto on tärkeä osa ruokakulttuuriimme. Aikoinaan sitä valmistettiin vain kesäisin ja syksyisin, kun maitoa oli saatavilla. Lähiruokatrendi on nostanut juustoleivän suosiota ja saanut sen uuteen kukoistukseen.