

Porkkanavohvelit salaattijuusto-tomaattitäytteellä, tuunatut juuresranskalaiset

4 annosta

Työjärjestys

Raasta porkkanat ja sekoita vohvelitaikina tekeytymään

Valmista juuresranskalaiset ja laita kypsymään

Valmista tomaattisalaatti maustumaan

Tee salaattijuustovaaho

Paista porkkanavohvelit

Annostele lautasille lisäkkeiden kanssa ja tuunaa ranskalaiset erikseen tarjolle

Porkkanavohvelit

2 dl (120 g) porkkanaa raastettuna

2 dl (200 g) kermaviiliä

2 dl kivennäisvettä

2 kananmunaa

3 dl vehnäjauhoja

1 tl leivinjauhetta

½ dl (50 g) voita

½ tl suolaa

Kuori ja raasta porkkana hienoksi. Sulata voi. Sekoita nesteet ja munat keskenään. Lisää kuivat aineet, porkkanaraaste ja voisula. Anna taikinan seistä hetki. Sipaise vohvelirauta rasvalla. Paista vohvelit kullanuskeiksi ja tarjoa salaattijuustovaahdon, tomaattitäytteen ja juuresranskalaisten kanssa.

Vinkki! Voit paistaa vohvelitaikinan myös pannulla ohukaisten tapaan.

Tomaattisalaatti

2 isoa tomaattia

100 g kirsikkatomaatteja

½ valkosipulin kynsi

1 tl sokeria

¼ tl suolaa

¼ tl mustapippuria

1 rkl rypsiöljyä

1 rkl valkoviinietikkaa

1 (20 g) kevätsipulin varsi

1 oksa tuoretta basilikaa

Leikkaa kirsikkatomaatit puoliksi ja isot tomaatit samankokoisiksi, pieniksi lohkoiksi. Hienonna kuorittu valkosipulin kynsi tomaattien joukkoon. Lisää mausteet, öljy ja etikka ja anna maustua. Hienonna kevätsipuli ja basilika, lisää tomaatin joukkoon. Valuta tarvittaessa ylimääräinen neste pois ennen tarjoilua.

Vinkki! Saat salaattiin vaihtelua kun käytät erivärisiä tomaatteja!

Salaattijuustovaaho

½ prk (80 g) salaattijuustokuutioita

½ rasia (100 g) maustamatonta tuorejuustoa

Valuta salaattijuusto. Vatkaa sähkövatkaimella tasaiseksi tahnaksi. Lisää tuorejuusto. Vatkaa vielä täydellä teholla n. 1 min, kunnes seos on kiiltävää ja kuohkeaa.

Tuunatut juuresranskalaiset

200 g (2 kpl) perunaa

200 g (¼ pala) juuriselleriä (tai vastaava määrä lanttua, porkkanaa)

100 g (1 kpl) palsternakkaa

2 rkl öljyä

½ tl suolaa

4 rkl (80 g) ranskankermaa

1 tl chilikastiketta (esim. Sriracha)

¼ ruukkua ruohosipulia

2 rkl (20 g) voimakasta juustoraastetta (esim. Mustaleima)

Pese perunat. Kuori juurekset ja leikkaa ne perunoiden kanssa noin sentin paksuisiksi tikuiksi isoon kulhoon. Pyörittele hyvin öljyssä, mausta suolalla. Levitä tikut pellille leivinpaperin päälle. Paista ensin 10 minuuttia 225 asteessa uunin yläosassa. Käännä sitten grillivastus päälle ja jatka paistamista 5 minuuttia kerrallaan, kunnes ranskalaiset kypsyvät ja saavat väriä. Kääntele välillä ja varo, etteivät juurekset pääse palamaan. Notkista ranskankerma ja mausta chilikastikkeella, suolalla ja pippurilla. Hienonna ruohosipuli. Nosta lämpimät ranskalaiset kulhoon tai lautaselle ja valuta päälle ranskankermaa. Ripottele juustoraaste pintaan ja viimeistele ruohosipulilla.