



11. RESEPTIT

Uuniperunat täytteellä, mehevät mokkapalat

UUNIPERUNAT

10 isoa, jauhoista perunaa (punainen väritunniste)

1. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
2. Pese perunat huolellisesti harjaamalla. Pistele perunoita haarukalla muutaman kerran.
3. Laita perunat uunipellille leivinpaperin päälle. Kypsennä niitä 225 asteessa noin tunti, kunnes ovat haarukalla kokeiltaessa pehmeitä.
4. Leikkaa perunaan viilto ja purista perunaa kasaan päistä, jolloin täytteelle tulee tilaa. Tarjoa täytteen ja raikkaiden kasvisten kanssa.

KALKKUNATÄYTE UUNIPERUNALLE

200 g kalkkunaleikkele
2 (75 g) maustekurkku
2 prk (400 g) kevyt ranskankermaa tai kermaviiliä
2 prk (400 g) raejuustoa
mustapippuria
(0,5 dl hienonnettua tuoretta persiljaa)

VEGETÄYTE UUNIPERUNALLE

2-3 pientä porkkanaa
2-3 maustekurkkua
1 dl aurinkokuivattua tomaatteja
2 prk (200 g) kaurafraichea
mustapippuria
(3 rkl hienonnettua tuoretta persiljaa)
(suolaa)

1. Kuori ja kuutioi porkkana. Kypsennä se vedessä kattilassa tai mikroaaltouunissa noin minuutin ajan.
2. Hienonna maustekurkku ja aurinkokuivattu tomaatti. Sekoita hienonnetut ainekset kaurafraicheen.
3. Mausta pippurilla ja halutessasi persiljalla. Maista. Lisää suolaa tarvittaessa



MEHEVÄT MOKKAPALAT

PELLILLINEN, VALMISTUSAIKA NOIN 30 MIN

VEGE: Jos käytät vegaanille sopivaa margariinia ja kasvipohjaista juomaa

| | |
|------------|----------------------------------|
| noin 300 g | kesäkurpitsa |
| 3 dl | sokeria |
| 5 dl | vehnä jauhoja |
| 3 tl | leivinjauhetta |
| 3 tl | vaniljasokeria |
| 3 rkl | kaakaojauhetta |
| 200 g | kasvimargariinia |
| 2–3 dl | maitoa tai kaura tai soijajuomaa |

1. Raasta kesäkurpitsa hienoksi raasteeksi. Laita uuni lämpenemään 200 asteeseen.
2. Sekoita kuivat aineet eli sokerit, jauhot, leivin- ja kaakaojauhe keskenään. Sulata margariini.
3. Lisää kuiviin aineisiin sulatettu margariini, kesäkurpitsa ja maito.
4. Levitä taikina pellille leivinpaperin päälle. Paista 200 asteessa 15 - 20 minuuttia.
5. Anna pohjan jäähtyä.

KUORRUTUS

| | |
|-------|---------------------|
| 5 rkl | vahvaa kahvi juomaa |
| 5 rkl | kasvimargariinia |
| 4 dl | tomusokeria |
| 2 tl | vaniljasokeria |
| 1 rkl | kaakaojauhetta |

1. Keitä vahvaa kahvia. Sulata margariini ja lisää siihen tomusokeri siivilöimällä. Lisää vaniljasokeri ja kaakaojauhe.
2. Lisää lopuksi kahvi vähän kerrallaan. Tarkkaile seosta: mikäli se alkaa vaikuttaa löysältä, älä lisää enempää kahvia.
3. Levitä kuorrutus pohjan päälle ja koristele halutessasi. Anna jäähtyä.