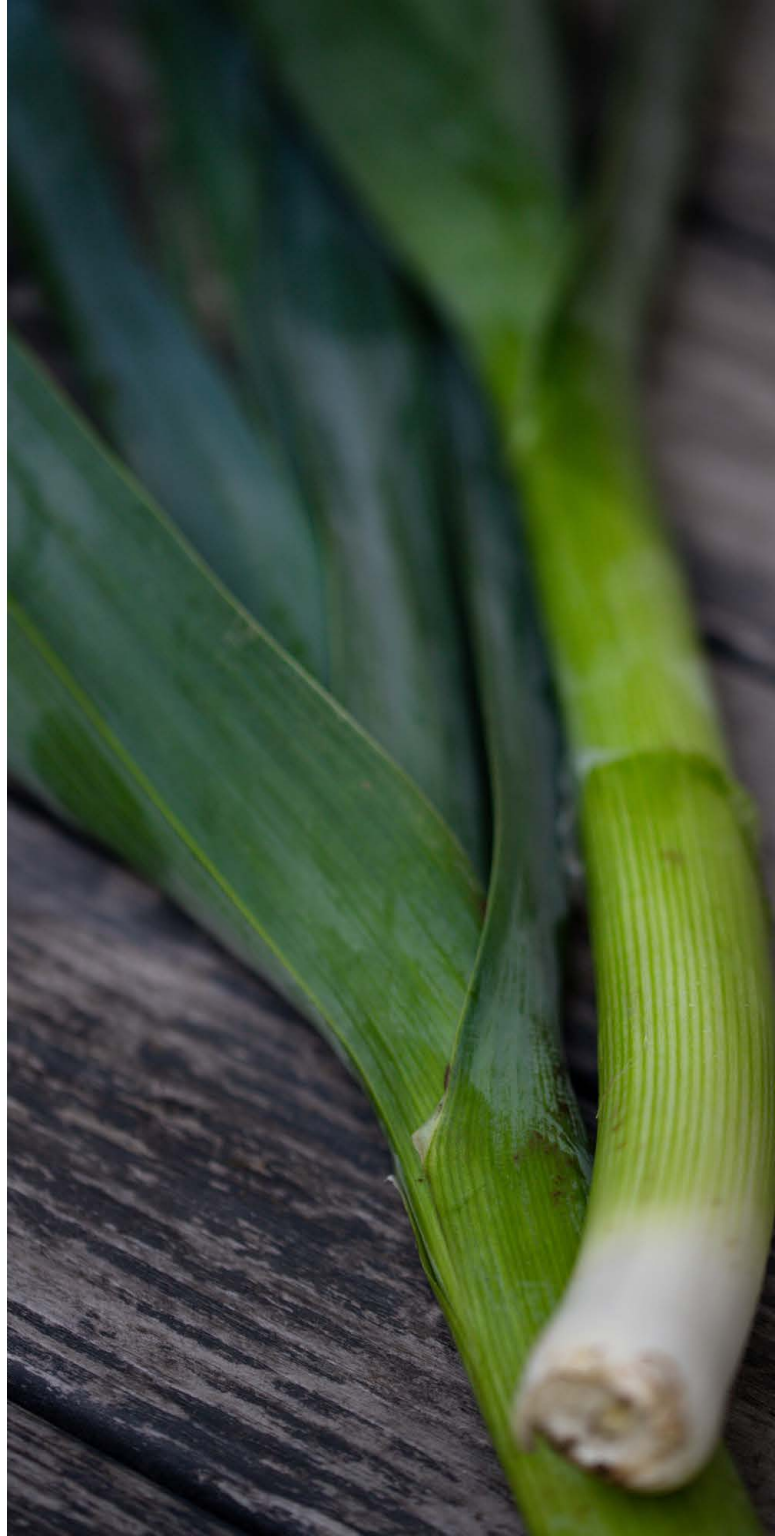


**PURJO**





## PURJO-BRIE-TATIN

Pohja:

40 g voita

½ dl sokeria

1 ja ⅓ dl vehnä jauhoja

¾ tl leivinjauhetta

1 pieni kananmuna

ripaus kuivattua rosmariinia

Ohje: Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sokeri. Lisää joukkoon kananmuna. Sekoita toisessa kulhossa rosmariini, jauhot ja leivinjauhe. Yhdistä ainekset ja pyörittele taikina palloksi käsissä. Laita taikina jääkaappiin vähintään puoleksi tunniksi.

>

-----

Täyte:

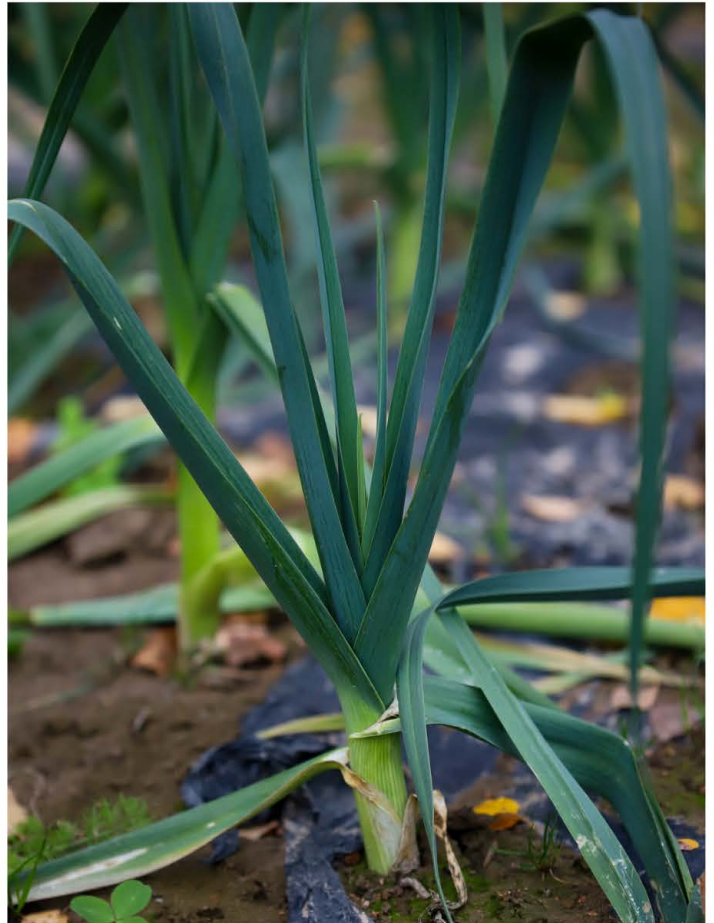
1 pitkä purjosipuli  
1 tl Dijon-sinappia  
1 rkl voita  
riipaus sokeria  
60 g Brie-juustoa

Ohje:

Kuumenna pienellä valurautapannulla (n. 18 cm halkaisijaltaan) voi ja sokeri. Pilko purjon varsi n.3 cm pituisiin paloihin. Leikkaa Brie-juusto viipaleiksi.

Kuullota purjon paloja pannulla muutama minuutti kunnes ne saavat kaunista ruskettunutta pintaa. Laita kansi sipuleiden päälle ja hauduta vielä 3 minuuttia lisää. Lisää sipuleiden päälle Dijon-sinappia ja Brie-juustoviipaleet.

Ota taikina jääkaapista ja kauli pyöreäksi levyksi kahden jauhotetun leivinpaperin välissä. Levitä taikina sipuleiden päälle ja taita reunoja hieman sisäänpäin ja pistele reikiä pintaan. Paista 200-asteisen uunin keskitasolla noin 20 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin ruskea. Kumoa lämmin piirakka varovasti lautaselle ja nauti brie-juuston kera.



Erika Helme & Lotta Seppä



# Reseptejä satokauden kasviksista

Perho Creen City Farm