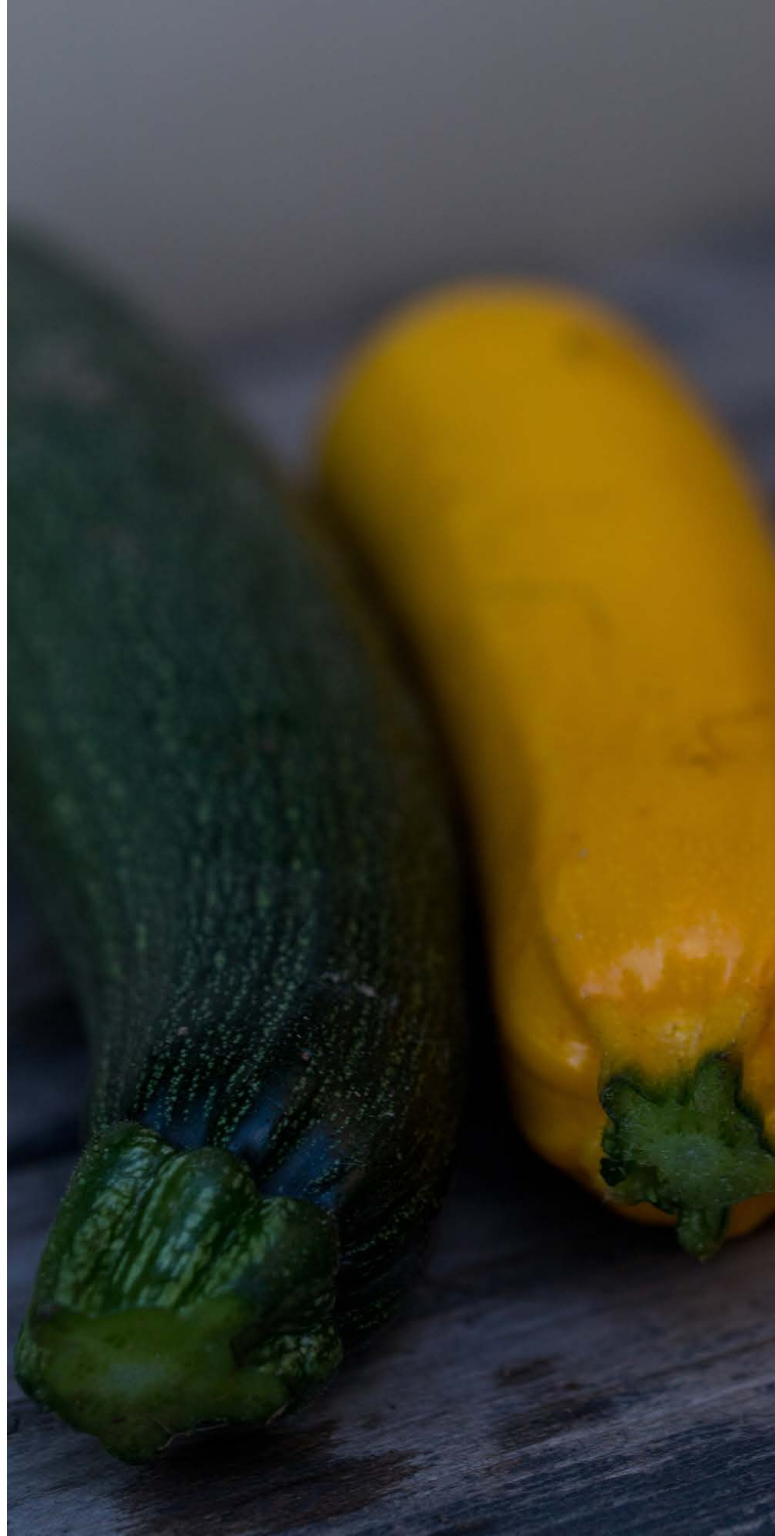


KESÄ- KURPITSA





KESÄKURPITSA- GALETTE

Pohja:

150 g mozzarellajuustoraastetta

50 g smetanaa

2 muna

1 dl mantelijauhetta

Täyte:

1 prk Koskenlaskija-dippiä

1 tl valkosipulijauhetta

100 g smetanaa

½ osaa keltaisesta kesäkurpitsasta

½ osaa vihreästä kesäkurpitsasta

1 limen mehu

1 limen kuori

ripaus mustapippuria

pari oksaa tuoretta timjamia

15 g parmesanjauhetta

Ohje:

Valmista galeten pohja sulattamalla juusto ja smetana kattilassa niin, että seos pulpahtaa. Lisää joukkoon yksi muna ripeästi vatkatun ja lisää myös mantelijauhot. Sekoita, kunnes taikina sekoittunut. Taputtele pohja jauhotetulla kädellä uunipellille.

Valmista täyte sekoittamalla Koskenlaskija, smetana, $\frac{1}{2}$ tl valkosipulijauhetta ja yhden limen mehu.

Leikkaa kesäkurpitsat ohuiksi siivuiksi. Sekoita kulhossa limen kuoren, mustapippurin ja lopun valkosipulijauheen kanssa.

Levitä massa pohjan päälle ja lada marinoituneet kesäkurpitsasiivut massan päälle. Taita reunat pari senttiä sisäänpäin ja viimeistele pinta timjamilla ja parmesanjauheella. Sipaise myös hieman kananmunaa reunoihin. Paista uunissa 180 asteessa n. 25 minuuttia.



Erika Helme & Lotta Seppä



Reseptejä satokauden kasviksista

Perho Creen City Farm