

# PUNAJUURI





# SUIIPPO- PUNAJUURI

# RAITAJUURI





## **PAAHDETTUJA PUNAJUURIA JA PIKKELOITYÄ RAITAJUURTA**

Lisukkeeksi neljälle

2 suippopunajuurta

1 raitajuuri

100 g tuoreita mustaherukoita

karkeaa merisuolaa

Pikkeliliemi:

0,5 dl väkiviinaetikkaa

0,5 dl sokeria

1 dl vettä

Kastike:

2 rkl oliiviöljy

1 punasipuli

1 ½ juustokuminan siemeniä

15 g tilliä

1 rkl tahinia

150g majoneesia

puolikas suolasitruuna

ripaus suolaa ja pippuria

2 rkl sitruunamehua

----->

Ohje:

Paahda suippopunajuuria kokonaisina suolapedillä 200-asteisessa uunissa n. tunnin ajan, kunnes ne ovat kypsiä. Keitä pikkeliliemi. kuori raitajuuri ja leikkaa mandoliinilla ohuiksi siivuiksi. Kaada pikkeliliemi siivujen päälle. Valmista kastike hienontamalla ensin punasipuli, tilli ja suolasitruuna. Sekoita sitten kaikki kastikkeen ainekset keskenään. Kuori punajuuret ja leikkaa lohkoiksi. Asettele punajuurilohkot ja raitajuuret tarjoiluvadille. Ripottele kastiketta päälle ja viimeistele mustaherukoilla.

Erika Helme & Lotta Seppä



# Reseptejä satokauden kasviksista

Perho Creen City Farm