



Joulunpunainen maksalaatikko

Aineet: 5-6 punajuurta (600-700 g)
2 sipulia
1 pkt (300 g) pakastettua broilerinmaksaa tai jauhettua naudanmaksaa
5 dl keitettyä puuroriisiä (1 ½ dl raakana)
4 dl maitoa
2-3 munaa
n. ½ dl siirappia
n. 2 tl suolaa
n. ½ tl inkivääriä muutama kierros valkopippuria myllystä
½-1 tl meiramia

Valmistus: 1. Keitä pestyt punajuuret kuorineen kypsiksi (esim. samalla kertaa kun keität punajuuria rosolliin).
2. Kuori punajuuret ja soseuta ne monitoimikoneella tai lihamyllyllä.
3. Hienonna sulaneet broilerinmaksat myös monitoimikoneella tai lihamyllyllä.
Hienonna sipulit.
4. Yhdistä kaikki aineet keskenään.
5. Kaada seos voideltuun vuokaan.
6. Kypsennä 175 asteessa uunin alimmalla rillätasolla noin 1 ½ tuntia.