



Jouluruukku

Aineet: 0,5 kg porkkanoita
0,5 kg lanttua
200 g selleriä
2 isoa sipulia
0,5 tl suolaa
2 tl timjamia
1 tl salviaa
1 tl rosmariinia
0,5 tl mustapippuria
2 dl kuohukermaa
1 rkl vehnä jauhoja
200 g punaleima-emmentaalaa

Valmistus: Kuori kasvikset ja leikkaa hyvin ohuiksi viipaleiksi. Yhdistä suola ja mausteet keskenään. Kaada kerma kattilaan, lisää jauhot ja kuumenna sekoittaen. Lisää juustoraaste ja sekoita, kunnes juusto on sulanut. Lado kasvisviipaleet kerroksittain voideltuun 2 l:n uunivuokaan. Ripottele mausteseos ja kaada juustokastiketta kerrosten väliin. Peitä astia kannella tai foliolla. Kypsennä 175 asteessa n. 2,5 tuntia. Poista kansi kypsytymisen loppuvaiheessa, jotta pinta saa väriä. Tarjoile joulukinkun tai jonkun muun lihan kanssa mikä sopii ajankohtaan.