



Maa-artisokkapaistos

Aineet: 300 g artisokkia
2 rkl voita
3 rkl vehnä jauhoja
2 dl artisokan keitinettä
1 lihaliemikuutio
1 dl kermaa
2 dl raastettua sinileimaemmentalia
cayennepippuria

Valmistus: Kuori maa-artisokat. Keitä ne runsaassa vedessä lihaliemikuution kanssa puolikypsiksi. Ota talteen 2 dl keitinlientä. Valuta artisokat siivilässä. Sulata voi kattilassa. Lisää jauhot. Kun jauhot ovat imeytyneet voihin, lisää keitinvesi ja kerma. Vatkaa sileäksi ja sekoita joukkoon ripaus cayennepippuria. Voitele uunivuoka. Paloittele artisokat vuokaan. Sekoita juustoraaste kastikkeeseen ja kaada seos artisokkien päälle. Paista 45 minuuttia 200°C.

www.superkokki.com