



Ison Janssonin piirakka

Aineet: Pohja:
3 (n. 250 g) keitettyä perunaa
150 g margariinia
3 dl hiivaleipäjauhoja
1 1/2 leivinjauhetta
Täyte:
2 rasiaa (á 120 g) janssonfileitä
2 ps
2 ps (á 250 g) kasvissuikaleita
1 ps (500 g) perunasipulisekoitusta
1 tlk (21/2 dl) ranskankermaa
3 munaa
ruohosipulia ja tilliä
250 g juustoraastetta

Valmistus: Ota kasvispakettipussit sulamaan.

Raasta keitetyt, jäähtyneet perunat hienoksi raasteeksi. Nypi sekaisin margariini, hiivaleipäjauhot ja leivinjauhe. Lisää perunaraaste. Pane taikina kylmään täytteen valmistamisen ajaksi.

Valuta janssonfileistä liemi ja suikaloi fileet. Vatkaa Ruoka Cremen joukkoon kananmunat ja lisää silputtua ruohosipulia ja tilliä. Taputtele taikina jauhotetuin käsin leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun. Taikina saa ulottua myös n. 1 cm uunipannun reunoille. Levitä taikinan päälle pussillinen kohmeisia kasvissuikaleita, sitten peruna-sipulisekoitus ja päälle vielä kasvis suikaleet sekä janssonsuikeet. Kaada pinnalle tasaisesti munaseos. Mausta mustapippurirouheella. Peitä pinta lopuksi juustoraasteella.

Paista 200-asteisessa uunissa alimmalla tasolla n. 35 min ja nosta piirakka ylemmäksi ja paista vielä n. 10 min. Tarjoa lämpimänä vihreän salaatin kanssa.