



## Artisokkaa sienitäytteellä

Aineet: 6 artisokkaa  
2 sipulia  
2 porkkanoita  
2 dl öljyä  
2 dl valkoviiniä  
2 kynttä valkosipulia  
200 g sieniä  
basilikkaa tuoretta  
timjamia  
suolaa  
pippuria

Valmistus: Poista artisokan ulommaisheet, kovat lehdet. Leikkaa pois muiden lehtien terävät kärjet. Poista keskimmäiset lehdet sekä niiden alla oleva karvainen osa veitsellä ja huuhtelee artisokat kylmällä vedellä. Täytä artisokat pieneksi silputuilla sienillä.

Hienonna sipulit ja porkkanat ja ruskista niitä oliiviöljyssä timjamin kera. Lisää pannuun artisokat. Mausta suolalla ja pippurilla. Hauduta kannen alla miedolla lämmöllä 15 minuutin ajan. Lisää pannuun valkoviini ja murskattu valkosipuli. Hauduta vielä 1 tunti 45 minuuttia. Lisää lopuksi hieman valkosipulia sekä tuore basilika.