



## Duchesse-perunaa ja punajuuria

Aineet: 10 kpl Perunoita keitettynä  
Voita  
3 kpl Keltuaista  
2 tl Suolaa  
Valkopippuria myllystä  
Muskottipähkinää  
2 rkl Voita  
1 kg Punajuuria  
1 kpl Sipulia hienonnettuna  
4 dl Smetanaa  
2 rkl Punaviinietikkaa  
Sokeria  
Suolaa  
Mustapippuria myllystä  
Salviaa tuoretta/tuoreita

Valmistus: Soseuta perunat ja lisää voi. Jäähdytä hieman ja lisää sitten keltuaiset ja mausteet.  
Pane sose pursotinpussiin ja pursota uuninkestävän laakean astian reunoille ruusukkeista "pesä".  
Kuori punajuuret, paloittele veneiksi, jos käytät isompia punajuuria.  
Kuullota punajuuret ja sipuli voissa. Lisää smetana, viinietikka ja sokeri.  
Hauduta punajuuret kypsiksi välillä sekoittaen. Mausta.  
Ruskista perunareunus uunissa ylälämmöllä kauniin ruskeaksi.  
Kaada kypsät punajuuret keskelle ja koristele tuoreella salvialla.  
Sopii alku- tai pääruoaksi ja lisäkkeeksi.