



Juureskiusaus

Aineet: 2 l Juureksia suikaleina
2 kpl Sipulia hienonnettuna
2 dl Basilikaa hienonnettuna
Suolaa
Mustapippuria myllystä
1 rkl Punaviinietikkaa
2 dl Kuohukermaa
2 dl Smetanaa

Valmistus: Mausta juuressuikaleet (porkkanat, juurisellerit, palsternakka, punajuuret, lantut ja fenkoli) ja sipuli suolalla ja pippurilla. Pane ne kerroksittain basilikan kanssa voideltuun uunivuokaan.

Sekoita keskenään kuohukerma ja smetana sekä mausta punaviinietikalla, suolalla ja pippurilla.

Kaada seos juuresten päälle ja paista 175 asteisessa uunissa puolitoista tuntia.

Sekoita muutaman kerran kypsymisen aikana.

Tarjoa sellaisenaan hyvän leivän ja salaatin kanssa tai lisäkkeenä.