



Juustolla kuorrutetut vihersimpukat

Aineet: 24 kpl Vihersimpukoita pakastettuja
1 dl Purjosipulia hienonnettuna
1 dl Porkkanoita kuutioituna
0,5 dl Sipulia hienonnettuna
1 kynsi/kynttä Valkosipulia murskattuna
1 dl Tomaattimurskaa
1 dl Sinihomejuustoa murennettuna
1 dl Juustoraastetta

Valmistus: Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota siinä sipuli, purjo, porkkana ja valkosipuli.

Lisää tomaattimurska ja kuullota hetki.

Lisää kerma ja sinihomejuusto ja keitä miedolla lämmöllä, kunnes seos sakenee.

Irrota simpukat kuorestaan ja pane ne kastikkeeseen. Kiehauta.

Pane simpukat takaisin kuoreensa ja nostele kastiketta pinnalle ja ripottele lopuksi päälle juustoraastetta.

Lado simpukat lautaselle karkean suolapedin päälle tai taittele alusta alumiinifoliosta.

Gratinoi 250 asteisessa uunissa noin 10 minuuttia ja tarjoa patongin ja vihreän salaatin kera. Hyvä ruoka vappujuhlaan!