



Kasvishyytelö

Aineet: 0,5 l Kasviksia
1 dl Yrttejä
2 dl Jogurttia maustamattomana
4 dl Ranskankermaa
2 rkl Sitruunamehua
6 kpl Liivakkoa liotettuna
Suolaa
Mustapippuria myllystä

Valmistus: Kaada jogurtti valumaan esimerkiksi kahvin-suodattimeen puoleksi tunniksi.

Kiehauta kasvikset (porkkanaa, parsaa, pinaattia, kukkakaalia, varsiselleriä, retiisiä) kovankypsiksi.

Vuoraa vuoka tuorekelmulla.

Sekoita jogurtti ja ranskankerma, mausta suolalla ja pippurilla.

Sekoita joukkoon jäähdytetty sitruunanmehussa sulatetut liivakot.

Lisää joukkoon kasvikset ja sekoita.

Kaada seos vuokaan ja anna hyytyä seuraavaan päivään kylmässä.

Koristele hyytelö kasviksilla ja yrteillä (persiljalla, basilikalla, kirvelillä, oreganolla).

Hyytelö sopii lisäkkeeksi erilaisille liha- ja kalaleikkeille.

Erinomainen kasvisvaihtoehto buffet-pöydässä.