



Kiinankaali-purjopiirakka

Aineet: 2 dl Omenasosetta
1 rkl Vettä
15 g Hiivaa
0,5 tl Yrttisuolaa
1 dl Persiljaa silputtuna
0,5 dl Kauraleseitä
1 dl Grahamjauhoja
2 dl Hiivaa
0,5 dl Rypsiöljyä
1 kg Kiinankaalia
250 g Purjosipulia
0,5 dl Persiljaa silputtuna
1 kpl Munaa
0,5 dl Kauraleseitä
2 kynsi/kynttä Valkosipulia murskattuna
Kardemummaa
Korianteria
Inkivääriä
Yrttisuolaa
Munaa (voiteluun)

Valmistus: Valmista taikina: sekoita kädenlämpöiseen omenasoseeseen veteen liuotettu hiiva, lisää joukkoon muut aineet ja alusta tasaiseksi. Anna kohota. Leikkaa kiinankaalit ja purjot ohuiksi siivuiksi. Hauduta kasvikset pehmeiksi tilkassa öljyä n. 10-15 minuuttia. Sekoita koko ajan. Lisää täytteen muut aineet. Kaada seos voideltuun piirasvuokaan. Tasoita seos. Kauli taikinasta vuoan suuruinen levy. Leikkaa levystä 1,5 cm levyisiä nauhoja. Tee nauhoista ristikko piirakan päälle. Voitele nauhat munalla ja ripottele niille kauraleseitä. Paista 225 asteessa alatasolla 15-20 minuuttia.