



Purjo-makaronipaistos

Aineet: 400 g makaroneja
400 g purjoa
400 g tomaatteja ja 2 tl tomaattipyreetä
(tai 1 prk säilyketomaatteja)
16 oliivia
1 vihreä chilipaprika
oliiviöljyä
2 munaa
2 dl maitoa
pippuria
muskottia
suolaa
100 g emmentaljuustoa

Valmistus: Keitä makaronit, mutta ei aivan kypsiksi. Paloittele pesty purjo. Pehmennä purjo mikrossa tai kattilassa pienessä vesitilkassa, jossa myös hieman öljyä. Mausta pippurilla ja suolalla.

Valmista paistos laakeassa vuossa. Levitä makaronit vuokaan, ripottele muskottia ja oliiviöljyä niin, että makaronit tulevat reilusti öljyisiksi, sekoita hieman. Tämän jälkeen laita pinnalle purjonpalat.

Paloittele tai viipaloi tomaatit jälleen omaksi kerrokseksen. Laita pinnalle oliivit ja paloitetu siemenistä puhdistettu chilipaprika.

Ohenna tomaattipyreetä vedellä (n.½ dl) ja kaada päälle (Jos käytät tomaattimurskaa, ohennusta ei tarvita.)

Kypsennä uunissa ½ tuntia. Vatkaa hieman kananmunia, sekoita maito ja suola (tai voit käyttää myös kasvislientä) ja kaada paistoksen päälle. Ripottele pinnalle juustoraastetta. Anna kypsyä vielä 10 minuuttia.