



Katkarapuja ja herneitä

Aineet: 200 g perattuja katkarapuja
1 pkt (noin 300 g) pakasteherneitä
1 rkl vehnä- tai maissijauhoja
1-2 valkuaista
1 rkl valkoviiniä, vaaleaa sherryä tai laimeaa sitruunamehua
½ -1 tl suolaa
2-3 rkl öljyä
2 salaattisipulia tai 1 purjo
riipaus jauhettua inkivääriä tai pari viipaletta tuoretta inkiväärin juurta pieninä suikaleina
2 tl maissi- tai perunajauhoja
2 dl vettä

Valmistus: Sulata ja kuivata pakastetut katkaravut. Sulata ja kuivaa myös herneet. Pane katkaravut kulhoon ja ripottele hieman jauhoja niiden päälle.

Sekoita, jotta katkaravut jauhottuvat yltymperiinsä. Valuta valkuainen pieneen kulhoon tai kuppiin ja sekoita sen rakenne rikki.

Lisää tilkka viiniä ja ripaus suolaa. Kaada seos katkarapujen joukkoon. Sekoita niin, että ravut kostuvat tasaisesti.

Kuumenna öljy padassa, pannussa tai wokissa. Kiehauta kuumassa öljyssä ensin paloiksi leikattua purjoa tai salaattisipulia. Nosta ainekset pois ja lisää katkaravut sekä ripaus inkivääriä. Kun ravut ovat kauniin vaalean ruskeita, kaada pannuun herneet, sekoita hetki ja lisää sitten joukkoon vesi-perunajauhosuurus. Kuumenna ja sekoita niin, että katkaravut saavat kiiltävän kerroksen pinnalleen.

Tuo heti tarjolle.