



Portobelloterriini

Aineet: 200 g portobellosieniä
100 g herkkusieniä
4 dl kuohukermaa
1 dl silputtua salottisipulia
1/2 rkl silputtua tinjamia
3 kananmunaa
1 rkl vehnäjäuhoja
1 1/2 rkl voita
suolaa, valkopippuria
oliiviöljyä

Valmistus: Poista portobelloista kannat ja heltat, ripottele päälle suolaa ja oliiviöljyä ja anna sienten kuivua uunissa 200 asteessa noin 8 minuuttia.

Käännä sieniä ainakin kerran uunissa. Anna jäähtyä. Vuoraa terriinivuoka sienillä.

Hienonna sipulit ja herkkusienet ja paista ne voissa. Sekoita vehnäjäuhot ja tinjami seokseen. Lisää kerma ja kananmunat. Mausta suolalla ja valkopippurilla.

Kaada seos portobellosienillä vuorattuun terriinivuokaan ja paista uunissa vesihauteessa 175 asteessa n. 50 minuuttia. Anna jäähtyä ennen leikkaamista.