



Tapasjuurekset

Aineet: 700 g perunoita
3 suurta tuoretta
punajuurta
1 pkt pekonia
1/2 dl Thai Sweet -chilikastiketta
2 tl basilikaa tai oreganoa
riipaus merisuolaa myllystä

Valmistus: Pese perunat hyvin ja leikkaa kuorineen lohkoiksi. Nosta perunat kulhoon ja mausta chilikastikkeella. Anna perunoiden maustua sen aikaa jääkaapissa, kun valmistat punajuuret. Kuori punajuuret ja leikkaa ne kahtia. Leikkaa puolikkaat kuuteen osaan lohkoiksi ja pekoniviipaleet neljään osaan. Kiepauta pekonipalat punajuurien päälle. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Taita leivinpaperin keskelle taitos, jotta uunipelti jakaantuu kahteen osaan.

Kaada perunalohkot ja punajuuret uunipellille omille puolilleen. Ripottele pinnalle yrttiä. Paista perunoita ja punajuuria 225-asteisen uunin keskitasolla noin 30-35 minuuttia. Mausta kypsät perunat suolalla. Tarjoa lisäksi valkosipulidippiä.

www.superkokki.com