



Keitetyt punajuuret ja maustevoi

Aineet: (4 annosta)
500 g nuoria, pienehköjä punajuuria
Maustevoi:
50 g voita
½ dl tuoretta basilikaa TAI timjamia hienonnettuna
½ dl persiljaa hienonnettuna
½-1 tl suolaa
1 valkosipulinkynsi hienonnettuna
riipaus mustapippuria
Koristeeksi:
yrtin oksia

Valmistus: 1. Sekoita mausteet huoneenlämpöiseen voihiin ja muotoile voi leivinpaperiin käärimällä tangoksi. Anna kovettua jääkaapissa.

2. Pese punajuuret ja keitä kuorineen ja juurineen kiehuvaassa vedessä melkein kypsiksi, al dente.

3. Kuori ja halkaise punajuuret.

4. Leikkaa maustevoja halkaistujen punajuurien väliin. Anna voin sulaa ja mehevöittää makua.

5. Koristele yrtin oksilla.

6. Nauti sellaisenaan tai muun ruuan lisäkkeenä.