



Värikäs kasvispatee (4 annosta)

Aineet: Porkkanamassa:
200 g kuorittuja porkkanoita
vettä
suolaa
½ rkl voita
½ tl kuivattua rakuunaa
½ rkl hunajaa
1 muna
1/2 dl kuohukermaa
Parsakaalimassa:
200 g parsakaalia
vettä
suolaa
½ rkl voita
1/5 tl jauhettua valkopippuria
1 muna
½ dl kuohukermaa

Valmistus: Voitele pitkänomainen vuoka ja laita uuni kuumenemaan +200°C. Varaa vesihauteeksi syvä uunivuoka, joka täytetään puolilleen vettä. Keitä porkkanat ja parsakaalit erikseen vähässä vedessä, jossa on voita ja suolaa.

Jäähdytä kypsät kasvikset ja soseuta erikseen porkkanat ja parsakaalit. Lisää soseisiin loput mausteet, kananmunat ja kerma.

Täytä vuoka ensin porkkanamassalla ja tasoita pinta. Lisää parsakaalimassa ja tasoita pinta. Laita foliolla peitetty vuoka vesihauteeseen. Kypsennä uunissa n. 50 minuuttia tai kunnes massa on hyytynyt. Kumoa varovasti kypsä patee vadille.