

KASVIS/LOHI/KINKKUPAISTOS

Pohjareseptin olen poiminut jonkun valmisvoitakinapakastepakkauksen kyljistä ja tuunannut mieleisekseni. Näillä määrillä saa runsaan täyden uunivuokapellillisen kokoisen paistoksen, josta voi leikata palaset valmiiksi ja laittaa pakastimeen. Tällaiset piirakoiden tms. valmiiksi leikatut palaset laitan tavalliselle valkoiselle paperikertakäyttölautaselle ja muovipussiin ja kokoan pussin suun suppuun ja pienellä paperiniitturilla kiinni. Helppo lämmittää mikrouunissa paperilautasella.

POHJA

Valmis voitaikina n. 700-800 gr pakkaus. Joillain valmistajilla on valmiiksi ohuina levyinä, jotka on pakkauksen ohjeen mukaan sulatettuna helppo laatoa vuokan / pellin pohjalle ja reunalle - ei tarvitse kaulia tai painella leveämmälle paksusta taikinakerroksesta. (Laitan aina vuokan pohjalle leivinpaperin, niin helppo ottaa vuokasta tai uunipannupelliltä.)

Uuni n. 200 asteeseen ja paista pohjataikinaa n. 10 min ajan. Kun otat pois uunista, niin painele paisunut pohjataikina sopivasti paikoilleen.

TÄYTE:

- kunnan kokoinen paprika suikaloituna ja pilkottuna
- purjoa pilkottuna vähintään 3-4 dl
- persiljaa silputtuna 1-2 dl
- ruohosipulia silputtuna 1-2 dl
- tilliä silputtuna 1-2 dl

(Lipstikkakin sopii, mutta vain 0,5 dl, koska sen maku on niin voimakas.)

- 300- 400 gr lohi/savulohi/siivuja silputtuna / tai kinkkusivuja-suikaleita silputtuna - tähän isoon annokseen voi laittaa toiseen päähän lohta ja toiseen päähän kinkkua yhteensä n. 300-400 gr

LEVITÄ täyteen ainekset kerroksittain alkuun paistetun pohjan päälle.

PÄÄLLYS

- 2 prk (n. 200gr purkeissa) Ruohosipuli-kasvirasvatuorejuustoa (levite), mielestäni maukkain on Creme Bonjour, Violakin toimii ihan hyvin
- 2 prk (n. 200 gr purkeissa) maustamaton kasvirasvatuorejuusto (myös rahka kelpaa tai kermaviilikin)
- 5-6 kananmunaa
- rouhittua mustapippuria maun mukaan
- suolaa
- aromisuolaa tms...
- juustoraastetta
- mausteita ei tarvitse kovin paljoa, jos käyttää paljon kasvistäytteitä ja voimakasmakuista juustoraastetta

SEKOITA ainekset ja mausteet keskenään. Jos seos on kovin kiinteätä, voit lisätä tarpeen mukaan ruokakermaa, niin että seos on painuu täytteiden sekaan ja muodostaa lopulta yhtenäisen pinnan.

Lopuksi pinnalle vielä juustoraastetta.

- Jatka kypsentämistä uunin alatasossa n. 30 minuuttia, kunnes piirakan pinta on kauniin ruskea.

http://www.kolumbus.fi/jaakko.harjuvaara/jaakko_reseptit.shtml