



COOKING PASSION SINCE 1877

GLASEERATUT PORKKANAT JA BELUGALINSSIT JOGURTTIKASTIKKEELLA



4 annosta

AINEKSET

PORKKANAT

1 nippu porkkanoita (n. 500 g)
3 rkl oliiviöljyä
2 rkl vaahterasiirappia
2 rkl valkoista balsamiviinietikkaa
suolaa ja pippuria

LINSSIT

300 g belugalinssejä
6 dl kasvislientä
40 g mantelilastuja
1 nippu korianteriä
1 nippu persiljaa
2 mintunoksaa
2 tl za'ataria (mausteseos, jossa on
seesaminsientä, sumakkia ja
oreganoa)
5 rkl oliiviöljyä
4 rkl valkoista balsamiviinietikkaa
Puolikkaan sitruunan kuori ja mehu
2 tl vaahterasiirappia
150 g fetaa

JOGURTTIKASTIKE

300 g kreikkalaista jogurttia
1 tl valkoista balsamiviinietikkaa
Hyppysellinen sitruunankuorta
1 valkosipulinkynsi
Suolaa ja pippuria

VALMISTELEMINEN

Lämmitä uuni 190 asteeseen kiertoilmalla.

Kuori porkkanat. Sekoita öljy, vaahterasiirappi ja balsamiviinietikka ja mausta suolalla ja pippurilla. Marinoi porkkanat seoksessa. Pane porkkanat leivinpaperin päälle pellille ja paista 20 minuuttia höyrytoiminnolla (keskitaso). Jatka paistamista vielä 15 tai 20 minuuttia ilman höyryä, kunnes porkkanat ovat kypsiä. Kääntelee porkkanoita välillä.

Huuhtelee linssit. Keitä kasvisliemi, lisää linssit ja anna kiehua hiljalleen kannen alla 15–20 minuuttia. Tarkista linssien koostumus loppuvaiheessa – ne saavat olla hieman kiinteitä. Kaada linssit siivilään ja anna jäähtyä.

Paahda mantelilastut pannulla kullanuskeiksi ja siirrä sivuun. Huuhtelee ja hienonna korianteri, persilja ja minttu. Sekoita kulhossa kastiketta varten za'atar, öljy, balsamiviinietikka, sitruunamehu, sitruunankuori ja vaahterasiirappi. Kaada linssit sekaan ja sekoita hyvin.

Sekoita jogurttikastiketta varten jogurtti, balsamiviinietikka, murskattu valkosipuli ja sitruunankuori. Mausta suolalla ja pippurilla. Siirrä sivuun. Tarjoile linssisalaatti suurelta lautaselta tai vadilta. Lisää päälle porkkanat ja reilusti jogurttikastiketta. Murena lopuksi päälle fetaa ja ripottele mantelilastuja sekä tuoreita yrttejä.