



COOKING PASSION SINCE 1877

UUNIBATAATTI JA YLIJÄÄMÄVIHANNEKSET



4 annosta

AINEKSET

3 suurta bataattia
150 g pakasteherneitä
1 purjo
150 g vihreitä härkäpapuja
5 dl jogurttia
3 tl kurkumaa
2 rkl oliiviöljyä
Merisuolaa
Pippuria

VALMISTELEMINEN

Hiero bataattien pintaan oliiviöljyä ja suolaa ja asettele ne leivinpaperille. Paista 200 asteessa toiseksi alimmalla tasolla 25 minuutin ajan.

Pane herneet, pilkottu purjo ja pavut reiätetylle höyrykypsennyslevylle ja aseta levy uuniin neljännelle tasolle bataattien kypsennysajan päätyttyä. Paista bataattien kanssa uunissa 10 minuuttia 200 asteessa höyrytoiminnolla (korkea taso). Sekoita sillä välin jogurtti ja kurkuma.

Halkaise bataatit, avaa niitä hieman ja muusaa sisustaa haarukalla. Lisää maustettu jogurtti ja vihannekset bataattien päälle. Mausta suolalla ja pippurilla.

Reseptissä käytettyjen vihannesten tilalla voit käyttää mitä tahansa muita vihanneksia, joita jääkaapista sattuu löytymään. Päästä luovuutesi valloilleen!