



PAAHDETTU JUURESLEIMI

Punajuuri-kikhernepaistos, vegaani

AINEKSET

4 annosta

- 1 sipuli
- 2 valkosipulia
- 4 punajuurta
- 3 porkkanaa
- 1 rkl inkivääriä hienonnettuna
- 2 rkl öljyä
- 2 tl intialaista mausteseosta
- 1 tl suolaa

4 dl Paahdettua juureslientä

- 2 dl kookoskermaa
- 2 tlk kypsiä kikherneitä
(2x380/230g)

- 1 dl kurpitsan- tai auringon-
kukansiemeniä

VALMISTUS

40 min

Kuori ja hienonna sipulit. Kuori ja lohko punajuuret ja porkkanat. Kuori ja hienonna inkivääri.

Kuullota öljyssä sipulit, juurekset ja mausteet. Lisää suola ja kuullota vielä hetki.

Laita uuni 200 asteelle.

Lisää juuresliemi ja kookoskerma. Hauduta 5 minuuttia ja lisää kypsät valutetut kikherneet. Tarkista maku ja laita ruoka voideltuun uunivuokaan. Ripottele pinnalle siemenet.

Kypsennä uunissa noin 20 minuuttia kunnes juurekset ovat kypsiä. Anna vetäytyä pyyhkeen alla noin 10 minuuttia ja nauti raikkaan vihreän salaatin kera.

VINKKI

Jos haluat lihaisemman version, laita sekaan jauhelihaa, kinkkusuikaleita tai pororouhetta.