

Hävikkipuuro rieskoiksi, 6 kpl:

2 dl puuroa

(1 dl maitoa tai piimää, jos puuro jämää)

2 dl vehnä jauhoja

1 kananmuna

1 tl leivinjauhetta

½ tl suolaa

(20 g voita tai margariinia voiteluun)

1. Laita uuni lämpenemään 225 asteeseen.
2. Puuron ollessa jämää lisää tarvittaessa 1 dl maitoa puuron joukkoon.
3. Lisää suola, leivinjauhe sekä kananmuna puuron joukkoon ja sekoita huolellisesti.
4. Lisää vehnä jauho puuron joukkoon muutamassa erässä. Sekoita taikina tasaiseksi, mutta vältä runsasta sekoittamista, ettei taikinaan muodostu sitkoa.
5. Jaa taikina kuuteen osaan jauhotetulle alustalle. Taputtele taikinoista jauhotetuilla käsillä litteitä pyöreitä rieskoja ja asettele leivinpaperilla päällystetyille uunipellille.
6. Pistele rieskat, esimerkiksi haarukalla.
7. Paista rieskoja uunissa 12–15 min, kunnes rieskojen pinta on ruskistunut kauniisti. Paistoaika riippuu rieskojen koosta ja paksuudesta sekä uunin tehokkuudesta.
8. Ota rieskat uunista, voitele halutessasi rieskat lämpimänä voilla/margariinilla.

Vinkki: Puurona voit käyttää reseptissä, mitä tahansa ylijäämäpuuroa tai jopa ylimääräistä perunamuusia. Taikinan nesteen voi myös tarvittaessa vaihtaa maidottomaan juomaan ja jauhot gluteenittomaan jauhoseokseen.

Punajuuren naatit pestoksi:

200 g punajuuren naatteja

½ punttia tuoretta basilikaa

1 sitruuna

1 dl oliiviöljyä tai rypsiöljyä

½ dl kurpitsansiemeniä tai muita siemeniä tai pähkinöitä

1 valkosipulinkynsi

40 g parmesaaniraastetta

1 tl suola

riippaus mustapippuria

1. Pese punajuuren naatit sekä basilika huolellisesti ja leikkaa niitä hieman pienemmiksi.
2. Pese sitruuna ja raasta noin puolet sen kuoresta. Kuori valkosipulin kynsi.
3. Lisää tehosekoittimeen punajuuren naatit, basilika, öljy, raastettu sitruunan kuori sekä puolikkaan sitruunan mehu, kurpitsansiemenet sekä valkosipulinkynsi. Sekoita tehosekoittimella karkeaksi.
4. Ota pesto pois tehosekoittimen kulhosta ja sekoita joukkoon parmesaani, suola sekä mustapippuri.
5. Maista pestoa ja lisää tarvittaessa lisää suolaa tai sitruunan mehua.

Vinkki: Punajuuren naatit voi vaihtoehtoisesti korvata porkkanan naateilla, pinaatilla tai lehtipersiljalla. Kurpitsansiemenet voi korvata millä tahansa siemenillä tai pähkinöillä. Vegaanisen pestosta saa jättämällä parmesaaniraasteen pois. Pesto sopii hyvin tarjoiltavaksi levitteenä tai esimerkiksi pastan, grilliruoan tai salaatinkastikkeena.