

Urpon ja Tiinan kesämenu 3.7.2007

Alkupalaksi kreikkalaisen salaatin naantalilainen versio.

- jäävuorisalaattia
- kurkkua
- kirsikkatomaatteja
- mustia oliiveja
- punasipulia
- tuoretta fetajuustoa paloina
- kostutetaan oliiviöljyllä
- maustetaan sitruunaöljyllä, oreganolla ja suolalla

Pääruokana tonnikalapiiras

Pohja:

- 1 dl perunasosehiutaleita
- 1 tl levinjauhetta
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 tl valkosipulisuolaa
- 1 dl vettä
- 1 dl sulatettua voita

Kuivat aineet sekoitetaan keskenään ja lisätään vesi ja rasva vähän sekoittaen. Taputellaan voideltuun uunivuokaan.

Täyte:

- 2 dl tonnikalaa vedessä paloina
- 1 pss herne-maissi-paprika –sekoitusta
- valkosipulikynsiä puristettuna
- mustapippuria, sitruunapippuria

Täyte levitetään pohjan päälle.

Kuorrutus

- 2 munaa
- 2 dl maitoa
- 2 rkl tilliä
- 1 tl valkosipulisuolaa
- 1-2 dl juustoraastetta

Maito, munat ja mausteet sekoitetaan ja kaadetaan täytteen päälle.

Juustoraaste ripotellaan pinnalle. Piiras paistetaan 225 asteessa n. 30 min.

Jälkiruuaksi sulatejuustolla kuorrutettu porkkanakakku

- 2 munaa
- 2 dl sokeria

Vatkataan vaahdoksi

- 2 dl jauhoja
- 1 tl leivinjauhoa
- 1 tl kanelia
- 1 tl vaniljasokeria

Kuivat aineet sekoitetaan keskenään ja lisätään muna-sokerivaahtoon

- 1 dl sulatettua voita
- 3 dl hienoksi raastettua porkkanaa

Lisätään taikinaseokseen ja sekoitetaan varovasti tasaiseksi.

Seos kaadetaan halkaisijaltaan n 20 – 25 cm voideltuun vuokaan ja tasoitetaan.

Kakku paistetaan 175 asteessa 35-40 min.

Kuorrutus:

- 50 gr sulatejuustoa
- 30 gr voita
- 2 dl tomusokeria
- 1 tl vaniljasokeria

Aineet sulatetaan kattilassa ja sekoitetaan hyvin. Annetaan vähän jäähtyä ja kaadetaan kakun päälle. Koristellaan pähkinärouheella tms.