

Vegaaninen mäti

4 dl porkkanamehua
 $\frac{1}{2}$ dl rypsiöljyä
2 - 3 tl suolaa
1 dl Helmi perunasuurimoita

Lisäksi
 $\frac{1}{2}$ dl rypsiöljyä
suolaa

Mittaa kattilaan porkkanamehu, suola ja rypsiöljy.
Kiehauta ja lisää joukkoon perunasuurimot.
Keitä hiljalleen noin 10 minuuttia.
Nosta kattila levyltä ja laita päälle kansi. Anna hautua noin 30 minuuttia.
Huuhto perunasuurimot kylmällä vedellä ja valuta hyvin.
Kaada suurimot kulhoon ja lisää rypsiöljyä.
Mausta tarvittaessa suolalla ja sitruunamehulla.
Vegaaninen mäti säilyy jääkaapissa pari päivää.

Mädin lisukkeeksi sopivat smetana, punasipulia ja yrtit maun mukaan, vaikkapa tilli tai herneen versot. Mäti sopii hyvin ruis- tai saaristolaisleivän kanssa, helppo ratkaisu ovat ruislastut. Leivälle voi sipaista ennen mätiä voita tai tuorejuustoa, savukalatuorejuusto sopii hyvin.



Tarjolla marttaillassa 11.12.2018