

Peruna-tattaririeskat

500g perunamuussia

2 kananmunaa

2dl tattarijauhoa

50g sulaa voita

Sienirieskat

500g perunamuussia

2 kananmunaa

4dl paistettuja sienikuutioita

1 paistettu sipuli kuutioina

2dl kaurajauhoa

50g sulaa voita

Sekoita muussiin muut aineet, pyörittele palloiksi, litistä, voitele sulavoilla, pistele haarukalla ja paista 200-asteisessa uunissa, kunnes saa ruskeita pilkkuja.

Punajuuripesto

2 isoa keitettyä punajuurta

2 valkosipulinkynttä

iso kourallinen tuoretta basilikaa

1dl cashevpähkinöitä

½ dl oliiviöljyä

maun mukaan suolaa ja rosmariinia

Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja pyöräytä tai hienonna huhmaressa.

Soseutettu tattikeitto (Tatticappuccino)

n. 400 g herkkutatteja

1 sipuli

n. 200 g juureksia (purjoa, palsternakkaa, selleriä tms.)

200g perunaa

hiukan voita

kasvislientä

100g sulatejuustoa tai pehmeää tofua

2dl löysäksi vatkattua kermavaahtoa tai esim.kookos- tai kaurakermaa, hakattua persiljaa tai ruohosipulia(sienisuolaa, tippa chiliä)

Kuullota tatit, sipulit ja juurekset voissa, lisää kasvisliemi ja anna kiehua kunnes juurekset ovat pehmeitä. Soseuta sauvasekoittimella samettisen pehmeäksi ja mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita löysä kermavaahto joukkoon juuri ennen tarjoilua ja koristele esim. hakatulla persiljalla

Gluteeniton sharlotka-omenakakku

500g omenalohkoja tai kuutioita

4 munaa

2dl sokeria

200g sulatettua voita

4dl puhdaskaurajauhoa

1dl perunajauhoa

2tl kanelia

2tl leivinjauhetta

Laita uunipellille voideltu leivinpaperi ja

heittele 2/3 omenoista pellille.

Vatkaa munat ja sokeri vaahdoksi, lisää voisula ja kuiva-aineet, sekoita ja

kaada taikina omenoiden päälle, ripottele loput omenat pinnalle + kanelia ja paista 175 asteessa n. 45 min.

Tarjoa vaniljakastiketta tai vaniljajäätelöä lisäkkeenä.

Inkiväärijuoma

10 cm pala raastettua inkivääriä

2-3 raastettua kurkumaa

3 sitruunan raastettu kuori ja hedelmäliha

-hauduta miedolla lämmöllä n.15 minuuttia, siivilöi, makeuta hunajalla. Nauti joko chottina tai kuuman veden kanssa.