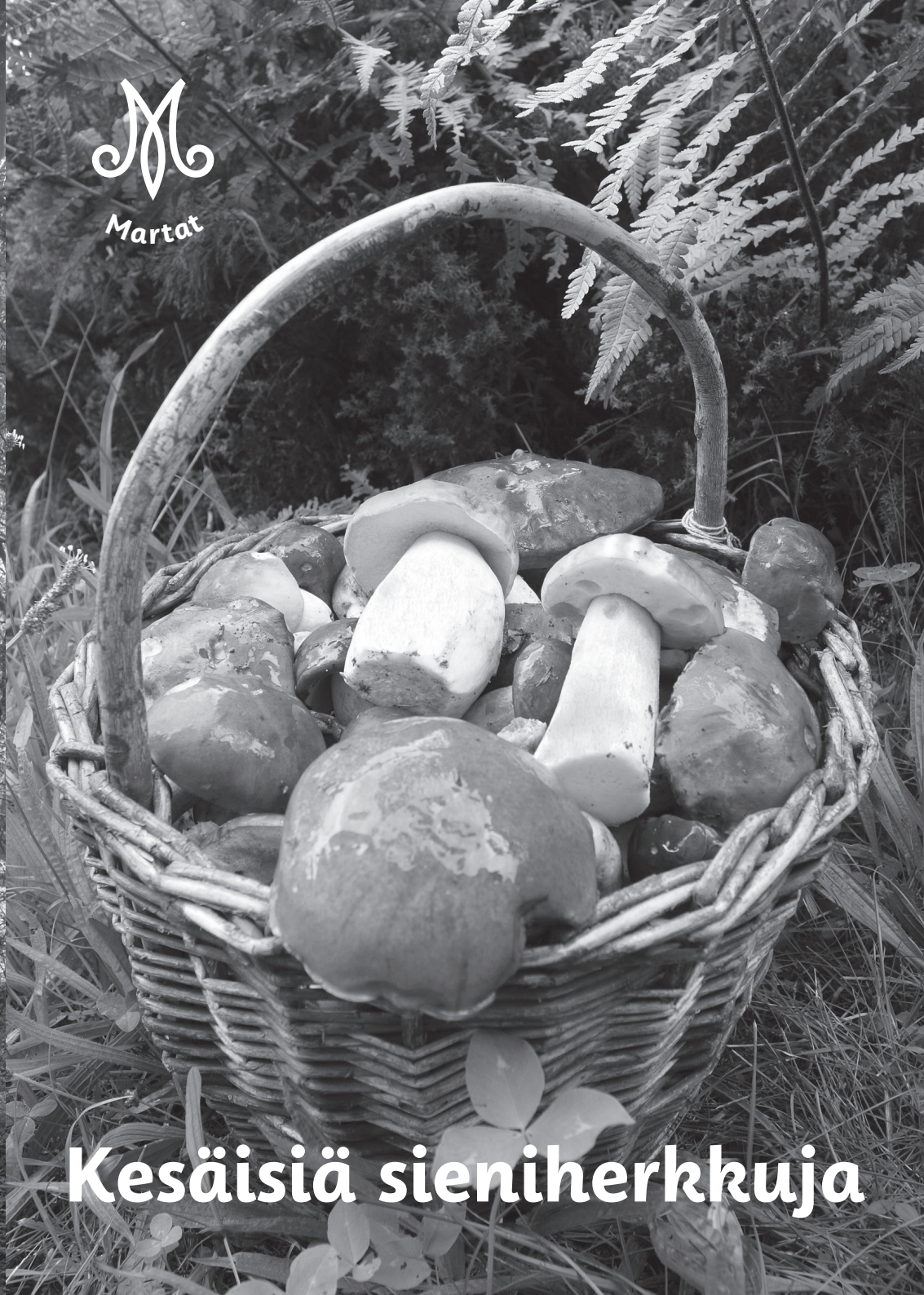




M

Martat

2020

Kesäisiä sieniherkkuja

RAPEAT VOHVELIT JA KANTARELLITÄYTE

3 kananmunaa

4 dl maitoa

1 dl kivennäisvettä

3 dl vehnä jauhoja

1 dl spelttijauhoja

1 tl leivinjauhetta

0,5 tl suolaa

50 g voisulaa

*Paistamiseen
voita tai margariinia*

• Sekoita kaikki ainekset tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan turvota noin puoli tuntia. Kuumenna vohvelirauta, lisää tarvittaessa sille hiukan rasvaa, ja paista taikinasta paksuja vohveleita. Tarjoa vohvelit kantarellitäyteen kanssa.

KANTARELLITÄYTE

noin 0,5 l tuoreita kantarelleja

1 rkl voita tai margariinia

1 tl suolaa

2–3 rkl ruohosipulisilppua

1 rkl tuoretta timjamia

200 g maustamatonta tuorejuustoa

n. 0,5 dl kermaviiliä

hunajaa

• Puhdista ja paloittele kantarellit. Paahda niitä pannulla, kunnes sienistä irtoava neste on haihtunut lähes kokonaan. Lisää rasva ja kuullota sieniä hetki. Lisää suola ja yrtit. Sekoita ja anna jäähtyä. Yhdistä tuorejuusto ja kermaviili kantarelleihin. Pyöristä makua tarvittaessa hunajalla.

TATTILETUT

noin 5 dl pilkottuja herkkutatteja tai muita mietoja sieniä

1 rkl öljyä

1 sipuli

riipaus suolaa ja pippuria

2 munaa

5 dl maitoa

2 dl vehnä jauhoja

0,5 dl ohra- tai spelttijauhoja tai leseitä

1 tl suolaa

0,5–1 dl persiljasilppua

2 rkl öljyä

Paistamiseen: voita tai kasvirasvaa

• Laita sienet paistinpannulle ja kypsennä sen verran, että sienistä irtoava neste haihtuu. Lisää öljy ja hienonnettu sipuli pannulle, hauduta hetki. Mausta seos suolalla ja pippurilla. Riko munat kulhoon ja sekoita munien rakenne rikki. Lisää joukkoon maito, jauhot (ja leseet), suola, persiljasilppu ja öljy. Anna taikinan turvota hetki. Paista letut lettu- tai ohukaispannalla. Kaada taikinaa pannuun ja ripottele päälle sieni-sipuliseosta. Paista ohukaiset molemmin puolin kauniin ruskeiksi. Tarjoa yrttikastikkeen kanssa.

YRTTIKASTIKE

1 prk kermaviiliä (200 g)

1 sipuli hienonnettuna

3 rkl tillisilppua

3 rkl ruohosipulisilppua

riipaus suolaa

• Sekoita kastikkeen ainekset keskenään. Anna maustua kylmässä jonkin aikaa ennen tarjoilua.