

# PRISMASTA KAIKKI LÄMPIMÄÄN PUNAJUURIPATAAN!

## Punajuuripata

### AINEKSET (6 annosta):

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 1 kg   | punajuuria                     |
| 200 g  | selleriä                       |
| 200 g  | (3) porkkanaa                  |
| 1 kpl  | sipuli                         |
| 2 kpl  | valkosipulinkynttä             |
| 8 dl   | vettä                          |
| 1 kpl  | kasvisannosfondi (gluteeniton) |
| 2 rkl  | punaviinietikkaa               |
| 1 tl   | timjamia                       |
| 1/2 tl | suolaa                         |
| 1/4 tl | mustapippuria rouhittuna       |
| 2 dl   | punaisia linsejä (kuivattuja)  |

### LISÄKSI

|       |                                   |
|-------|-----------------------------------|
| 200 g | (1 pkt) salaatti- tai fetajuustoa |
|-------|-----------------------------------|

### VALMISTUS:

- 1 Pese ja kuori juurekset. Kuutioi punajuurit ja selleri, viipalo porkkanat. Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Lado kasvokset pataan (vetoisuus 3 litraa). Lisää vesi, fondi, etikka ja mausteet. Huuhtelee linssit kylmällä vedellä siivilässä ja sekoita pataan.
- 2 Nosta pata 200-asteiseen uuniin ilman kantta 30 minuutiksi. Sekoita ja jatka kypsennystä kannen alla noin 2 tuntia, kunnes punajuurit on pehmeitä. Sekoita muutaman kerran kypsennyksen aikana.
- 3 Murustele juusto pinnalle.

**VINKKI: AROMAATTINEN SINIHOMEJUUSTO TOIMII MYÖS LOISTAVASTI MAKEAHKON PUNAJUUREN KANSSA.**



Punajuurit  
**1<sup>09</sup>**  
kg



Sunniemen kartano  
**Porkkanapussi**  
500 g (1,78/kg)

**0<sup>89</sup>**



Selleri  
**3<sup>09</sup>**  
kg



**1<sup>89</sup>**  
Knorr  
**Fond "du Chef"**  
**Kasvisannosfondi**  
4x28 g (16,88/kg)

Rainbow  
**Punaviinietikka**  
250 ml (3,92/l)

**0<sup>98</sup>**



GoGreen  
**Punainen linssi**  
400 g (5,23/kg)

**2<sup>09</sup>**

