

Munakoiso-tomaattipiiras

Munakoiso-tomaattipiiras on loistava valinta rennompiin illanistujaisiin. Nauti puolikuivan roseviinin tai rosekuohuvan kanssa.



POHJA

400 g valmista piirakkataikinaa

TÄYTE

2 munakoisoa

sormisuolaa

oliiviöljyä

150 g vuohentuorejuustoa

2 rkl (sitruuna)pestoa

500 g puolikuivattuja tomaatteja



6-8 HLÖ



+ 60 MIN

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Viipaloi munakoisot, ripottele niille hieman suolaa ja anna viipaleiden ”itkeä” 15 minuuttia. Kuivaa talouspaperilla. Pirskottele munakoisoille hieman oliiviöljyä ja grillaa niitä uunivastuksen alla tai parilalla kunnes ne saavat väriä.
- 2** Painele piirakkataikina voidellun piirakkavuolan pohjalle ja paista pohjaa 10 minuttia 225-asteisessä uunissa.
- 3** Sekoita keskenään juusto ja pesto. Levitä piiras pohjalle. Asettele munakoisoviipaleet ja puolikuivatut tomaatit kauniisti piiras pohjalle. Pirskottele päälle hieman oliiviöljyä. Paista piirasta 225 asteessa vielä noin 20 minuuttia. Piiras on parhaimmillaan haaleana.

Resepti

ruokatoimittaja Tiina Rantanen