

Värikkäät ja maukkaat bruschettat

Kokki Louise Merus'n värikkäät alkupalaleivät vievät kielen mennessään. Onko suosikkisi sieni-aprikoosi vai papu & peppadew-paprika bruschetta? Nauti rentojen Two Oceans -viinien kanssa.



SALAATIT KASVISRUOKA



6-8 HLÖ



45-60 MIN



Two Oceans Pinot Grigio viinipussi 1,5 l

APRIKOOSI-SIENI BRUSCHETTAT

1 maalaisleipä
1 sipuli
2 rkl voita
200 g sieniä (esim. herkkusieni, kantarelli, herkkutatti)
100 g kuivattuja aprikooseja
80 g mantelirouhetta
1 dl kuohukermaa
suolaa, mustapippuria
lehtipersiljaa

PAPU & PEPPADEW-PAPRIKA

APRIKOOSI-SIENI BRUSCHETTAT

- 1 Lämmitä uuni 250 asteeseen.
- 2 Hienonna sipulit. Putsaa ja pilko sienet. Kuutioi aprikoosit.
- 3 Sulata voi pannulla ja kuullota sipuli. Lisää sienet, aprikoosit ja mantelirouhe. Paista kunnes sienet ovat saaneet kauniin kultaisen värin.
- 4 Lisää kerma ja mausta suolalla ja pippurilla.
- 5 Leikkaa leipä viipaleiksi ja paahda viipaleet uunissa, kunnes ne saavat kauniin ruskean värin. Laita päälle oliiviöljyä ja lusikallinen sienimuhennosta.
- 6 Koristele lehtipersiljalla.

PAPU & PEPPADEW-PAPRIKA BRUSCHETTAT

- 1 Keitä pavut pakkauksen ohjeet mukaan tai käytä esikypsennettyjä papuja. Valuta ja anna jäähtyä.
- 2 Lämmitä oliiviöljyä, valkosipuli sekä timjami paistinpannussa ja lisää pavut. Mausta suolalla, pippurilla ja sitruunanmehulla.
- 3 Paahda leivät uunissa ja levitä ricotta-juusto päälle. Laita päälle myös lusikallinen papuja.
- 4 Leikkaa peppadew-paprikat suikaleiksi ja asettele papujen päälle.
- 5 Mausta vielä suolalla, pippurilla ja sitruunanmehulla.



Resepti: Louise Mérus

Louise Mérus on suomalainen kokki, joka on asunut ja opiskellut Etelä-Afrikan Kapkaupungissa. Hänen erikoisosaamistaan ovat afrikkalaiset perinneruoat ja maustot. Louisen käsissä suomalaisistakin raaka-ainoista

BRUSCHETTAT

250 g härkäpapuja tai soijapapuja

1 valkosipulinkynsi

oliiviöljyä

1 tl timjamia

120 g ricotta-juustoa

n. 100 g peppadew-paprikaa

sitruunanmehua

loihditaan eteläafrikkalaisia herkkuja – joka makuun, joka tunnelmaan.
