

yhteishyvä



# Ruoka

HELMIKUU 2014

Kauden  
leivonnaiset

Eväät  
ruisleivästä

4<sub>x</sub>  
perunasta

Sydäntalven  
kuumat  
kokkaukset



yhteishyvä.fi

Edullista  
pakastekasviksista

# Tuhti ruoka lämmittää

Täyteläiset keitot, laatikot ja pataruoat antavat energiaa talviaikana ja ovat parasta arkiruokaa.







## Juustoinen jauheliha-keitto

6 annosta

400 g jauhelihaa  
1 sipuli  
1 porkkana  
5 perunaa  
pala lanttua  
1 rkl öljyä  
1 1/2 l vettä  
2 kasvisliemikuutiota  
3 rkl tomaattisostetta  
1 rs (200 g) sulatejuustoa

### Pinnalle

persiljaa

Kuori ja hienonna sipuli. Pese, kuori ja paloittele juurekset. Ruskista jauheliha pannulla. Lisää sipulit ja anna pehmentyä. Kiehauta kattilassa vesi ja liemikuutiot. Lisää joukkoon juurekset, jauhelihaseos ja tomaattisose. Keitä 10 minuuttia. Lusikoi joukkoon sulatejuusto ja anna kiehua, kunnes se sulaa. Lisää hienonnettu persilja.

## Helppo sipulikeitto

4 annosta

4 isoa sipulia  
1 valkosipulinkynsi  
2 rkl öljyä  
1 1/2 l kasvislientä  
1 tl timjamia  
1/2 tl suolaa  
1/2 tl rouhittua mustapippuria



## Punajuuri-lihapata

4 annosta

600 g karjalanpaistilihaa  
1 rkl öljyä  
1 sipuli  
3 punajuurta  
1 porkkana  
pala lanttua  
1 tl suolaa  
1/4 tl rouhittua mustapippuria  
1 tl rosmariinia  
2 rkl hunajaa  
kiehuvaa vettä

Ruskista lihat kahdessa erässä pannulla ja siirrä ne pataan. Kuori ja paloittele sipuli, punajuuret, porkkana ja lanttu. Lisää ne pataan mausteiden kanssa. Sekoita ainekset. Kaada päälle kiehuvaa vettä niin, että ainekset peittyvät. Kypsennä 150-asteisessa uunissa 1 1/2–2 tunnin ajan.

Kuori, halkaise ja leikkaa sipulit ohuiksi viipaleiksi. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota sipulia miedolla lämmöllä 15 minuuttia. Lisää hienonnettu valkosipulinkynsi ja kasvisliemi. Anna keiton hautua noin 45 minuuttia. Lisää mausteet.



## Lohi-piparjuurilaatikko

6 annosta

1,2 kg perunoita  
400 g lohifileetä  
1/2 tl suolaa  
1 sipuli  
1 rkl öljyä  
150 g kylmäsavulohiviipaleita  
1 dl tuoretta tilliä

### Munamaito

1 muna  
2 dl kermaa  
1 dl maitoa  
1 tl suolaa  
3 rkl piparjuuritahnaa

Pese, kuori ja viipaloi perunat. Poista lohifileestä nahka ja ruodot. Viipaloi lohifileet ja mausta kevyesti suolalla. Kuori ja hienonna sipuli. Kuullota se öljyssä. Voitele uunivuoka ja lada puolet perunaviipaleista pohjalle, aseta päälle lohi- ja kylmäsavulohiviipaleet, kuullotettu sipuli ja hienonnettu tilli. Lisää loput perunaviipaleet. Sekoita muna-maidon ainekset ja kaada vuokaan. Kypsennä laatikkoa 175-asteisessa uunissa ensin tunti. Nosta lämpö 225-asteeseen ja jatka kypsentämistä vielä 10–15 minuuttia. Anna vetäytyä hetki folion alla ennen tarjoilua.

Kaikki kuukauden reseptit ja ruoanvalmistusta auttavia videoita löydät Yhteishyvä Live -palvelusta. yhteishyva.fi







## Kotikeittiön vorschmack

4 annosta

600 g sika-nautajauhelihaa  
1 sipuli  
4 valkosipulinkynttä  
1 dl kermaa  
1/2 tl suolaa  
1/2 tl rouhittua mustapippuria  
1 rs (100/ 65 g) anjovisfileettä

### Pinnalle

voita

Paahda jauheliha isossa kasarissa. Paloittele sipulit ja lisää jauhelihaan. Lisää kerma ja hauduta 5 minuuttia. Ota kasari liedeltä. Lisää mausteet ja anjovisfileet. Soseuta sauvasekoittimella jättäen lihaan hieman karkeutta. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Lisää pinnalle rasvanokareita. Paista 200-asteisessa uunissa noin 45 minuuttia. Tarjoile uuniperunoiden, suolakurkkujen ja smetan kanssa.



## Sinihomejuusto-broileri-kastike

4 annosta

n. 400 g broilerinsuikaleita  
1 rkl öljyä  
1 sipuli  
1/4 tl kurkumaa  
1/4 tl currya  
1 dl vettä  
1/2 kanaliemikuutiota  
1 prk (200 g) ranskankermaa  
100 g sinihomejuustoa  
1/2 dl vaaleaa hilloa, esim. tropiikin- tai omenahilloa

Ruskista broilerinsuikaleet öljyssä kasarissa. Lisää joukkoon hienonnettu sipuli, kurkuma ja curry. Kääntelet hetki, kunnes sipulit pehmenevät. Lisää vesi, liemikuutio ja ranskankerma. Murustele joukkoon sinihomejuusto ja mausta kastike hillolla. Keitä noin 5 minuuttia. Tarjoa esim. täysjyväriisiin ja kasvisten kanssa.



## Täytetty porsaanfilee

4 annosta

700 g porsaan sisäfileettä  
1 tl suolaa  
1/2 tl rouhittua mustapippuria

### Täyte

2 dl kuivattuja aprikooseja  
1 tl raastettua sitruunan kuorta  
1 tl rosmariinia  
riipaus chilimaustetta

### Paistamiseen

öljyä

### Sitomiseen

kutistumatonta lankaa tai cocktailtikkuja

Poista fileestä kalvot ja rasva. Leikkaa fileeseen viilto pitkittäin lihan puoliväliin asti. Leikkaa filee auki yhtenäiseksi levyksi aloittaen fileen reunasta. Nuiji liha kevyesti. Mausta suolalla ja pippurilla. Silppua aprikoosit ja mausta ne. Levitä täyte fileelle. Kääri rullalle ja sulje kutistumattomalla langalla tai cocktailtikuilla. Kuumenna öljy pannulla ja ruskista fileen pinta. Mausta kevyesti suolalla ja pippurilla. Työnnä paistomittari kääron paksuimpaan kohtaan. Kypsennä 125-asteisessa uunissa, kunnes sisälämpötila on n. 80 astetta. Paketoi filee folioon hetkeksi vetäytymään. Leikkaa filee viipaleiksi.

## Spelttblinit

6 annosta

4 dl maustamatonta jogurttia  
1/3 pala hiivaa  
1 dl spelttijauhoja  
1 tl sokeria  
2 dl vehnäjauhoja  
1 tl suolaa  
2 munaa  
1 dl lämmintä maitoa  
25 g sulatettua margariinia

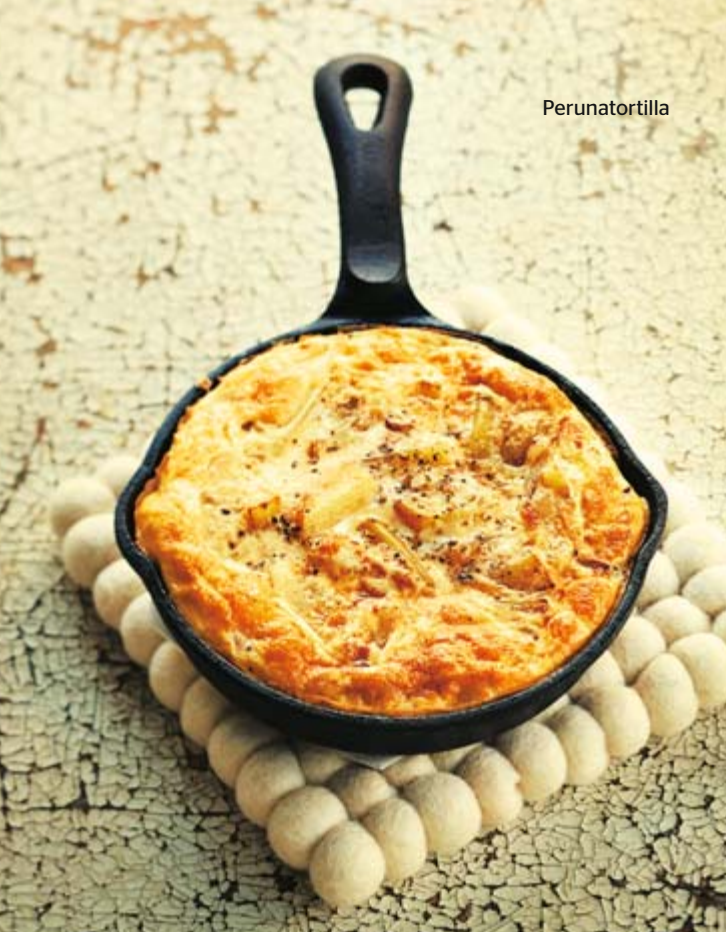
### Paistamiseen

margariinia

Kaada jogurtti kulhoon ja lämmitä mikrossa kädenlämpöiseksi. Liuota hiiva jogurttiin. Sekoita joukkoon spelttijauhot ja sokeri. Peitä kulho liinalla ja anna taikinan kohota lämpimässä paikassa tunti. Sekoita kuplivaan taikinaan vehnäjauhot ja suola. Anna seistä vielä noin tunti. Erottele valkuaiset ja keltuaiset toisistaan. Vatkaa valkuaiset vaahdoksi. Sekoita keltuaiset, maito ja rasva taikinaan. Nostele valkuaisvaahdoita taikinaan. Paista blini tai ohukaispannalla rasvassa paksuhoja blinejä. Tarjoile esim. graavilohen, punasipulin ja smetan kanssa.



Perunatortilla



Välimeren röstit



Peruna-tonnikalapannari



Peruna-omenakiusaus



# Perunasta on moneksi

Perunasta voi virittää monenlaista maistuvaa.

## Perunatortilla

4 annosta

200 g	kiinteitä perunoita
1	sipuli
1 rkl	öljyä
6	munaa
4 rkl	vettä
1 tl	suolaa
ripaus	rouhittua mustapippuria

Kuori ja suikaloi perunat. Kuori ja hienonna sipuli. Kuumenna öljy paistinpannalla, jossa on uunin kestävä kahva, esim. valurauta-pannalla. Lisää perunat. Paista n. 5 minuuttia miedolla lämmöllä välillä käännellen. Lisää sipulit ja kääntele hetki. Vatkaa munat, vesi ja suola sekaisin. Kaada seos pannulle. Vedä massaa lastalla reunoilta keskustaan päin, kunnes se hieman hyytyy ja vetäytyy laidoilta. Levitä perunat tasaisesti. Mausta kevyesti pippurilla. Siirrä pannu uuniin kuumien grillivastusten alle. Anna paahtua, kunnes pinta on kullanruskea. Ota tortilla uunista ja anna hieman jäähtyä.

## Välimeren röstit

4 annosta

800 g	jauhoisia perunoita
1/2 dl	aurinkokuivattuja tomaatin-paloja
1/2 dl	paahdettua sipulirouhetta
2 rkl	hienonnettua persiljaa
1/2	sitruunan raastettu kuori
1 tl	suolaa
ripaus	rouhittua mustapippuria
<b>Paistamiseen</b>	

öljyä



Kuori ja leikkaa perunat reiluiksi paloiksi. Keitä suolalla maustetussa vedessä n. 12 minuuttia puolikypsiksi. Valuta ja anna jäähtyä. Raasta perunat karkeaksi raasteeksi. Sekoita joukkoon tomaatinpalat, sipulirouhe ja persilja. Mausta sitruunan kuorella, suolalla ja pippurilla. Muotoile massasta kostutetuilla käsillä pihvejä. Paista pannulla öljyssä kohtalaisella lämmöllä molemmin puolin kauniin ruskeiksi pihveiksi.

### Valitse sopiva lajike

Perunapakkauksissa on väritunnisteet, jotka auttavat sopivan lajikkeen valinnassa.

- keltaiset = yleisperunat**  
keitetyt perunat, kaikki ruoat
- vihreä = kiinteämaltoiset**  
keitot, salaattit, laatikot, keitetyt perunat
- punaiset = jauhoiset**  
muusi, uuniperuna, leivonnaiset

## Peruna-tonnikalapannari

6 annosta

8 dl	maitoa
4	munaa
4 dl	vehnäjauhoja
1	kalaliemikuutio
1 tl	pitsamaustetta
1/2 tl	suolaa
2	kiinteää perunaa
2 dl	juustoraastetta
1 prk	(185/ 140 g) tonnikalapaloja
3 rkl	hienonnettua ruohosipulia

Sekoita maito, munat ja jauhot. Lisää hienoksi murennettu kala-liemikuutio, pitsamauste ja suola. Anna taikinan turvota puolisen tuntia. Kaada taikina leivinpaperoidulle korkealataiselle uunipellille. Kuori ja raasta perunat. Levitä peruna- ja juustoraaste taikinan päälle. Valuta tonnikalasta neste ja levitä palat hienonnetun ruohosipulin kanssa pinnalle. Paista 225-asteisessä uunissa noin 25 minuuttia.

## Peruna-omenakiusaus

n. 5 annosta

1 kg	perunoita
1	omena
2	valkosipulinkynttä
2-3	maustekurkkua
2 rkl	paahdettua sipulirouhetta
2 dl	juustoraastetta
2 rkl	hunajaa
2 dl	kasvislientä

Kuori ja suikaloi perunat. Kuori ja suikaloi omena. Kuori ja hienonna valkosipulinkyntset. Pilko maustekurkut. Sekoita kulhossa perunat, omenat, valkosipuli, maustekurkut, sipulirouhe ja juustoraaste. Kaada seos voideltuun uunivuokaan. Valuta päälle hunaja ja kasvisliemi. Kypsennä 200-asteisen uunin keskitasolla noin tunnin ajan.



# Uudenlaisia pullia ja leivoksia

Herkuttele tropiikinmakuisilla laskiaispullilla tai  
suklaisilla ystävänpäiväleivoksilla.







## Laskiaisen kookospullat

12 kpl

### Taikina

1 prk (400 g) kookosmaitoa  
50 g hiivaa  
2 dl sokeria  
1 tl suolaa  
11-12 dl vehnäjauhoja  
100 g margariinia

### Voiteluun

1 muna

### Täyte

n. 2 dl tropiikin hilloa

### Kookoskermavaahto

3-4 dl vispikermää  
2 rkl sokeria  
2-3 rkl kookoshiutaleita

### (Pinnalle)

1 pkt (250 g) valkoista sokeri-massaa)

Lämmitä kookosmaito kädenlämpöiseksi. Sekoita siihen hiiva, sokeri ja suola. Lisää 3 dl jauhoista ja vatkaa muutama minuutti. Alusta joukkoon pehmeä rasva ja loput jauhot. Anna kohota kaksinkertaiseksi. Leivo taikinasta jauhotulla pöydällä suurehkoja

pullia. Siirrä pullat leivinpaperoidulle uunipellille ja kohota 15 minuuttia. Voitele pullat rikutulla munalla ja paista 225-asteisessa uunissa noin 12 minuuttia. Leikkaa jäähtyneistä pullista lakit irti. Vaahdota kerma, mausta sokerilla ja kookoshiutaleilla. Täytä pullat hillolla ja kermavaahdolla. Aseta lakit päälle. Kauli halutessasi sokerimassasta tosusokerin avulla vajaan sentin paksuinen levy. Ota sydänmuotilla koristeet pullien pinnalle.

## Suklaaleivokset

n. 12 palaa

175 g margariinia  
2 1/2 dl sokeria  
4 munaa  
2 1/2 dl vehnäjauhoja  
4 rkl kaakaojauhetta  
2 tl leivinjauhetta  
1 dl vettä

### Maitosuklaakreemi

200 g maitosuklaata  
1 prk (250 g) mascarponejuustoa  
50 g margariinia  
2 rkl tosusokeria

### Kuorrutus

100 g tummaa suklaata  
3/4 dl kuohukermää  
1 rkl margariinia

Vaahdota margariini ja sokeri. Lisää munat yksitellen vatkatun. Yhdistä kaakaojauhe ja leivinjauhe vehnäjauhoihin, siivilöi ja sekoita vuorotellen veden kanssa taikinaan. Vuoraa leivinpaperilla noin 18 x 26 cm:n uunivuoka. Kaada taikina vuokaan. Paista 175-asteisen uunin alatasolla noin 60 minuuttia tai kunnes tikulla pistettäessä siihen ei tartu taikinaa. Leikkaa jäähtynyt kakkupohja kahteen osaan. Sulata paloittelu suklaa mikrossa tai vesihautteessa. Vaahdota mascarponejuusto, margariini ja tosusokeri. Sekoita joukkoon suklaa. Levitä kreemi kakkupohjalle. Nosta päälle toinen kakkulevy. Valmista kuorrutus. Paloittele tumma suklaa. Kiehauta kerma kattilassa ja siirrä syrjään. Sekoita joukkoon suklaapalat ja margariini. Valuta kuorrutus kakun päälle. Anna tekeytyä vähintään tunti jääkaapissa. Leikkaa annospaloiksi.



VALMISTA VIKKELÄSTI

# Rukiiset eväät

Kuitupitoisesta ruisleivästä valmistuu niin hyvä eväsleipä kuin väli- tai iltapala.







## Lämpimät savulohi-munakasleivät

4 annosta

100 g	savulohta
2	munaa
1 dl	juustoraastetta
riipaus	suolaa
riipaus	rouhittua valkopippuria
1/2 dl	hienonnettua tilliä

### Lisäksi

4	ruisleipäviipaleita
---	---------------------

Paloittele savulohi. Sekoita munien rakenne rikki kulhossa. Lisää juustoraaste, mausteet ja tilli. Sekoita joukkoon lohipalat. Siirrä ruisleivät uunipellille ja lusikoi lohi-munaseos päälle. Kypsennä 200-asteisen uunin keskitasolla noin 15 minuuttia.



## Kasvishampurilainen

4 annosta

4 palaa	halkaistavaa pyöreää ruisleipää
1 pkt	(240 g) pakastekasvispihvejä
n. 1 dl	voileipäpikkelssiä
nippu	salaatinlehtiä
2	tomaattia

Levitä leipien pohjaosat työlaudalle. Paista kasvispihvit pakkauksen ohjeen mukaan. Levitä leiville voileipäpikkelssiä. Aseta päälle muutamia salaatinlehtiä ja viipaloitua tomaattia. Nosta päälle lämpimät kasvispihvit. Aseta leivän kannet päälle ja tarjoile lämpiminä.



## Kasvissandwich

4 annosta

8	tummaa täysjyväleipäviipaleita, esim. Real
---	--

### Täyte

1	iso porkkana
100 g	valkokaalia
1 rkl	sitruunamehua
riipaus	suolaa
riipaus	rouhittua mustapippuria
3 rkl	majoneesia
2 rkl	hienonnettua persiljaa

Kuori ja raasta porkkana. Raasta tai suikaloi kaali. Siirrä raasteet esim. kattilaan ja survo hetki perunasurvimella, kunnes niistä irtoaa hieman nestettä. Mausta seos sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla. Sekoita joukkoon majoneesi ja hienonnettu persilja. Levitä raasteseosta puolelle leivistä ja aseta loput leivistä päälle. Paina hieman, jotta ainekset tarttuvat leipiin. Voit vielä halkaista leivät pituussuunnassa kapeammiksi täyteleiviksi.

## Rukiinen kinkkupitsa

4 annosta

4 palaa	halkaistavaa ruisleipää
100 g	tomaattista tuorejuustoa, esim. Toscana
150 g	kinkkusuikeleita
3	tomaattia
1 tl	pizzamaustetta
2 dl	juustoraastetta

Halkaise leivät ja levitä leiville tuorejuusto ja kinkkusuikeleet. Viipaloi päälle tomaattia. Ripottele pinnalle pizzamaustetta ja juustoraastetta. Kuorruta leivät uunissa kuumien grillivastusten alla 4–5 minuuttia tai kunnes juusto sulaa.



PIKKURAHALLA

# Ruokaa pakastekasviksista

Käyttövalmiit pakastekasvikset säästävät ruoanvalmistuksessa aikaa. Kokeile niitä keittoon, pannuun tai salaattiin.







## Lämmin papusalaatti

6 annosta

2 ps (à 200 g) vihreitä papuja  
paloina  
2 rkl öljyä  
riipaus suolaa  
riipaus rouhittua mustapippuria  
1 tl rakuunaa  
1 rkl sitruunamehua

### Lisäksi

1 ruukku rucolasalaattia  
3 rkl siemensekoitusta

Paahda jäisiä papuja pannulla, kunnes niistä haihtuu neste ja ne saavat hieman väriä. Sekoita joukkoon öljy ja mausteet. Siirrä lämmin papuseos kulhoon. Paahda siemenseos kevyesti kuivalla pannulla. Sekoita siemenet ja rucola papuseokseen.

## Nopea hernesosekeitto

3 annosta

1 ps (450 g) pakasteherneitä  
8 dl vettä  
2 kasvisliemikuutiota  
1 dl ranskankermää  
1 limetin mehu  
6-8 tippaa Tabascoa

Kiehauta kattilassa vesi ja liemikuuti-  
ot. Lisää joukkoon herneet. Anna  
kiehua 5 minuuttia. Lisää ranskan-  
kerma. Soseuta sauvasekoittimella  
kuohkeaksi. Mausta limettimehulla ja  
Tabascolla. Kuumenna.

## Texmex-kasvispannu

6 annosta

1 rs (200 g) herkkusieniä  
1 ps (500 g) pakastekasviksia,  
esim. uuni- ja grillikasvisseos  
2 rkl öljyä  
1 rkl taco-mausteseosta

### Pinnalle

hienonnettua persiljaa

Puhdista ja viipaloï sienet. Siirrä  
sienet kuivalle teflonpannulle ja  
paista, kunnes niistä haihtuu neste ja  
ne saavat väriä. Siirrä sienet syrjään.  
Puhdista pannu. Paahda jäisiä pakas-  
tekasviksia pannulla, kunnes niistä  
haihtuu neste ja ne saavat hieman  
väriä. Lisää joukkoon loraus öljyä ja  
mausteseos. Nosta pannu syrjään ja  
lisää sienet. Pyöräytä ainekset sekaisin  
ja tarjoile lämpimänä.



FOODIE.FM

Oman myymäläsi hinta- ja valikoima-  
tiedot löydät Foodie.fm -palvelusta,  
jossa näet myös tuotetiedot ja lisäksi  
siellä voit tehdä ostoslistan.

KLASSIKKO

# Runebergintortut

Kansallisrunoilijamme päivää juhlistetaan  
aromikkailta tortuilla.



# Runebergin tortut

12 kpl

200 g margariinia  
2 dl sokeria  
2 munaa  
2 dl vehnä jauhoja  
5 (n. 60 g) piparkakkua  
1 ps (80 g) mantelijauhetta

1 1/2 tl leivinjauhetta  
1 1/2 tl kardemummaa  
1/2 dl kermaa tai maitoa  
**Pinnalle**  
vadelmahilloa  
valmista sokerikuorrutetta

Tervetuloa suomalaisen ruokakeskustelun areenalle saamaan tietoa ja vaikuttamaan. Tekstien takana ovat S-ryhmän ruokakaupan asiantuntijat sekä vierailevat kynäilijät ruokamaailman muilta alueilta.  
[www.patarumpu.fi](http://www.patarumpu.fi)

 Patarumpu | SUOMALAISTA RUOKAKESKUSTELUA



1

Vaahdota pehmeä rasva ja sokeri.



2

Lisää munat yksitellen voimakkaasti vatkatun.



3

Murskaa piparkakut kaulimella jauheeksi ja sekoita kuivat aineet keskenään.



4

Sekoita jauhoseos vuorotellen kermaa tai maidon kanssa taikinaan.



5

Voitele ja korppujauhot muffinivuoat. Annostele taikina vuokiin. Paista 200-asteisen uunin alatasolla noin 25 minuuttia.



6

Kumoa tortut jäähtyneinä ja koristele hillolla. Pursota sokerikuorrutetta hillon ympärille.

# Tunnetko sharonin?



Sharon on tomaattia muistuttava hedelmä. Sharonin väri vaihtelee oranssista tumman punaiseen, rakkana se on keltainen. Kuori on ohut ja sileä. Oranssi hedelmäliha on kypsänä erittäin pehmeä, hyytelömainen ja siemenetön. Maultaan se on makea muistuttaen hieman aprikoosia, luumua ja persikkaa. Sharonista puuttuu kokonaan parkkihappo ja se on raakanakin makea. Silloin tällöin hedelmän pinnassa on ruskeita täpliä, jotka kertovat sen sisältämien hiilihydraattien muuttumisesta sokeriksi. Ruskeatäpläisenä hedelmä on makeimmillaan.

Lähes samanlaisia hedelmiä kuin sharon kutsutaan kasvamaan tai

lajikkeen mukaan kakiksi tai persimoniksi. Itä-Aasiasta peräisin oleva kaki on eebenpuukasveihin kuuluvan kakiluumun marjahedelmä. Sharon on kakin pidemmälle kehittynyt muoto, jota viljellään Israelissa. Sharonin kaltaisen, mutta Etelä-Euroopasta tuotavan kakin kauppanimi on persimoni.

Hedelmä sisältää runsaasti A-vitamiinin esiastetta betakaroteenia, kuitua ja mineraaleja, kuten kalsiumia ja rautaa. Ravintosisältö on 77 kcal/100 g.

Sharon nautitaan yleensä kylmänä ja halkaistuna, sisus syödään lusikalla tai paloitteltuna joko kuorineen tai kuorittuna. Kovahkona sharonin voi viipaloida makeisiin hedelmäsalaahteihin ja ruokaisiin suolaisiin salaateihin. Se on loistava makupari porsaanlihan ja äyriäisten kanssa. Se käy myös kevyesti paistettuna juustojen seuraan, grillivartaisiin ja leivonnaisiin. Kypsempänä hedelmän voi soseuttaa ja käyttää leivonnaisten täytteeksi, jälkiruokiin, jälkiruokien kastikkeeksi tai keittää siitä chutneytä tai hilloa.

Säilytä sharonit kylmässä, mielellään jopa +1–+2 asteessa.

## Sharonia ja mozzarellaa

2 annosta

2 sharon-hedelmää  
1 ps (130 g) mozzarellajuustoa  
n. 10 isoa basilikanlehteä  
1 rkl oliiviöljyä  
riippaus suolaa

### Lisäksi

liotettuja varrastikkuja

Huuhtelee sharonit. Leikkaa hedelmät ja juusto ohuiksi viipaleiksi. Lado vedessä liotettuihin tikkuihin vuorotellen hedelmää, juustoa ja basilikkaa. Ripottele väleihin kevyesti suolaa. Pirskota päälle oliiviöljyä. Lämmitä 225-asteisessa uunissa 6–8 minuuttia tai kunnes juusto hieman sulaa. Tarjoile alkupaloina.

