

Jaana Hallikainen, I. palkinto, Miehikkälä 130 vuotta leivonnaiskilpailu

Rukiinen porkkana-punajuurileivos

n. 20 kpl

Pohja (karjalanpiirakka):

2 dl vettä

1 tl suolaa

3dl ruisjauhoja

2dl täysjyvävehnäjäuhoja

(1rkl öljyä)

Täyte 1:

350g (säilyke)punajuuria

1,5dl laktoositonta kuohukermää

1 dl korppujauhoja

2-3 kananmunaa

suolaa ja valkopippuria

Täyte 2:

500g porkkanoita

öljyä paistamiseen

1,5(-2)dl laktoositonta kuohukermää

n. ½ appelsiinin mehu

1rkl juoksevaa hunajaa

2 kananmunaa

suolaa ja meiramia

Koristeeksi:

tuorejuustoa (maustettua)

hernepyreetä tms. vihreää

Valmistusohje

Valmista pohja (karjalanpiirakkataikina).

Täyte 1:

Korppujauhot turvotetaan kermassa.

Raasta punajuuret ja sekoita joukkoon.

Lisää loput ainekset ja sekoita massaksi.

Täyte 2:

Pilko porkkanat pieniksi paloiksi. Kuullota tilkassa öljyä, lisää kerma ja hauduta pehmeiksi.

Soseuta monitoimikoneella, lisää appelsiinin mehu ja hunaja. Jäähdytä.

Lisää loput ainekset ja sekoita massaksi.

Painele karjalanpiirakkataikinasta n. 20g kokoiset kiekot leivosmuottien/vuokien pohjalle. Lisää päälle ensin punajuurimurekemassaa 1-1,5rkl, sitten porkkanamurekemassaa saman verran.

Paista 200 asteessa (kiertoilma 180) noin 25min.

Tarjoile kylmänä/huoneenlämpöisenä. Koristele esim. hernepyreellä tms. vihreällä ja tuorejuustolla.

(Hernepyree:

1 pss pakasteherneitä

1 pieni (salotti)sipuli

pieni kourallinen persiljaa ja tilliä

n. 0,5dl laktoositonta kuohukermaa

loraus juoksevaa hunajaa

suolaa, maustepippuria jauhettuna

Valmista pyree monitoimikoneella soseuttaen karkeahkoksi.)

”Inspiroiduin Miehikkälä-menun punajuurimurekkeesta. Itäsuomalainen ruokakulttuuri uuniruokineen, vaikutteina karjalainen ja venäläinen keittiö. Juurekset omalta kasvimaalta, perinteisiä suomalaisia makuja”.

Jaana Hallikainen