

Porkkanakakku (10 annosta- yksi normi piirakkavuoinen)

Pohja

- 4 kananmunaa
- 3 dl sokeria
- 3 dl vehnä jauhoja
- 2 tl ruokasoodaa
- 1,5 tl leivinjauhetta
- 2 tl kanelia
- 1 tl vaniljasokeria
- 4 porkkanaa
- 1 dl öljyä

päällyste

- 200 g tuorejuustoa (maustamatonta)
- n. 4 dl tomusokeria
- 1 tl vaniljasokeria
- ½ appelsiinin kuori raastettuna ja vähän mehua
- nokare pehmeää voita
- mantelirouhetta

Ohjeet

1. Vaahdota huoneenlämpöiset munat ja sokeri vaaleaksi kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää vaahtoon hienoksi raastettu porkkana.
2. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää vaahtoon. Lisää myös öljy.
3. Paista laakeassa kakkuvuoassa 180 asteessa noin 45 minuuttia tai niin kauan kunnes koittaessa tikkuun ei irtoa enää taikinaa. Kumoa jäähtynyt kakku vuoasta.
4. Sekoita hyvin tuorejuusto, tomusokeri, vanilliinisokeri ja appelsiinin kuori raastettuna + puristettu mehu.
5. Levitä kuorrutus nuolijalla kakun päälle. Koristele halutessasi mantelirouheella, porkkanakoristekuviolla tms.
6. Anna olla jääkaapissa ainakin tunti ennen tarjoilua.

– *Kotikokin ohje*



BATAATTILETUT

Laktoositon, Maidoton, Voit tehdä myös gluteenittomana vaihtamalla jauhot.



Ainekset

1	putkilo	Bataattisose (Voit keittää myös bataattia ja soseuttaa tai käyttää muusijauhetta)
1,5	dl	kauramaitoa
2		kananmunaa
1,5	dl	vehnä jauhoja tai gluteenittonta jauhoseosta
1	tl	leivinjauhetta
Paistamiseen		
		voi tai öljyä
Tarjoiluun		
		Puolukkaa
		sokeria

Valmistusohje

1. Ota sose ja lisää siihen 1,5 dl kauramaitoa.
2. Sekoita joukkoon kananmunat, vehnä jauho ja leivinjauhe.
3. Paista seoksesta lettupannulla tai paistinpannalla kasviöljyssä keskilämmöllä pannukakkuja.
4. Herkuttele survotun, kevyesti sokeroidun puolukan kanssa. – *Apetitin ohje*

KESÄKEITTO

Ainekset 4 annosta

- - 3-4(n. 300 g)porkkanaa
 -
 - 1(n. 400 g)kukkakaali
 -
 - 4-6(n. 300 g) perunaa
 -
 - 1 nippusipuli varsineen
 -
 - 1l vettä
 -
 - 1 1/2-2tl suolaa
 -
 - n. 3dl tuoreita riivittyjä tai pakasteherneitä
 -
 - (50 g tuoretta pinaattia halutessasi)
 -
 - 4dl Pirkka kevytmaitoa
 -
 - 2rkl vehnäjauhoja
 -
 - tilliä, persiljaa tai ruohosipulia hienonnettuna
 -
 - (nokare voita)
-

Valmistus

1. Kuori ja viipaloi porkkanat, paloittele kukkakaali kukinnoiksi, lohko perunat ja hienonna sipuli.
2. Pane vihannekset kiehumään suolalla maustettuun veteen. Anna kiehua noin 15 minuuttia.
3. Lisää joukkoon herneet (ja huuhdottu, suikaloitu pinaatti). Jos käytät sokeriherneen palkoja, paloittele ne.
4. Sekoita vehnäjauhot maitoon ja lisää keittoon. Anna keiton vielä kiehua, kunnes vihannekset ovat kypsiä. Lisää keittoon runsaasti yrttejä ja halutessasi nokare voita. Tarjoa juusto- tai maksamakkaravoileipien kanssa.

- K- ruoka ohje

