



Smetana-hapankaali-pekoni-piiras

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

1 pkt	valmista ruistaikinaa (esim. Myllyn Paras)
300 g	Rasilaisen hapankaalia
2 kpl	keltasipulia
2 kpl	solo valkosipulia
	timjamia
200 g	miedosti savustettua pekonia
	hunajaa
	suolaa ja mustapippuria myllystä
1 prk (2 dl)	smetanaa
2 dl	kermaa
2-3 kpl	kananmunaa
nokare	voita
100 g	hyvää juustoraastetta
50 g	paahdettua sipulia
	(ruokajuomaksi hyvää Lager olutta)

Ruokaohje

- 1 Sulata piirakkapohja ja painele silikonivuokaan (20 cm). Huuhto nopeasti hapankaali siivilässä. Leikkaa sipuli ja valkosipuli ohuiksi suikaleiksi. Hienonna myös pekoni.
- 2 Freesaa pekonia kasarissa sipuleiden kanssa. Lisää hapankaali ja pyöräytä sekaan. Lisää kerma ja loraus vettä. Mausta suolalla, pippurilla, hunajalla ja timjamilla.
- 3 Hauduta miedolla lämmöllä ainakin tunti. Lisää tarvittaessa vettä ja kermaa, ettei pääse kuivumaan. Sekoita smetana ja kananmunat keskenään.
- 4 Anna hapankaali-pekoniin jäähtyä heitä muna-smetana sekaan. Tarkista maku! Levitä seos tasaisesti piirakka pohjan päälle. Levitä juustoraastetta päälle.
- 5 Paista 200- asteisessa uunissa n. 20 min tai kunnes pohja on kypsä ja piirakan pinta on saanut kauniin värin. Anna jäähtyä hetki. Lisää paahdettua sipulia piirakan päälle. Avaa olut ja nauti!

Resepti: Markus Heinonen, ruokaohjekilpailun voittaja 2013

