



Hapankaali-pekoni-rusinaröstit

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

3 dl	Rasilaisen hapankaalia
1-2 kpl	perunaa raastettuna
2 kpl	munaa
3 rkl	rusinoita
1 dl	vehnäolutta (esim. Vakka-Suomen Panimon Vehnä)
1 tl	suolaa
ripaus	valkopippuria
ripaus	muskottipähkinää
1 kpl	salottisipuli silputtuna
	silopersiljaa
3 siivua	pekonia paahdettuna

Ruokaohje

- 1 Liota rusinoita vehnäolussa tunnin verran ja painele niistä sen jälkeen ylimääräinen neste siivilän avulla. Varo runnomasta rusinoita liikaa, jotta ne säilyttäisivät koostumuksensa.
- 2 Sekoita hapankaali, perunaraaste, munat, mausteet, kuullotettu sipulisilppu, suola, pippuri, muskottipähkinä ja rusinat taikinaksi.
- 3 Paista voissa rapsakoita röstejä esim. lettupannulla. Voit myös käyttää munanpaistomuottia apuna muotoilussa, jos paistat röstejä isolla pannulla.
- 4 Ripottele pinnalle paahdettua pekonia ja persiljasilppua.
- 5 Nauti hyvän tuoremakkaran tai paistettujen maksaviipaleiden kanssa. Lisukkeeksi sopii myös paistetut sipulirenkaat tai kuivattu sipuli. Kyytipojaksi sopii hyvin vaikka Vakka-Suomen Prykmestarin Vehnäolut.

Resepti: Marjo Vähäsarja, ruokaohjekilpailun finalisti 2013

