



UNIT 9 - Resepti 18

Täytetyt sienet soijalla (tofu), tomaattikastikkeella ja rosmariinilla maustetuilla uuniperunoilla

2 hengelle

Määrä / Ainekset

8 jättisienien hattuja

200 g soijajauhoa

1 g timjamia

1 valkosipulinkynsi, hienonnettuna

30 g sipulia, hienonnettuna

1 munankorvike

suolaa / pippuria, paprikajauhetta

80 g raastettua vegaanista juustoa

Kastike:

200 g tomaatteja, hienonnettuja,
kastikkeella

50 g sipulia, hienonnettua

Suolaa / pippuria, paprikajauhetta,
sokeria

Perunagratiini:

300 g perunoita, vahamaisia

2 valkosipulinkynttä, hienonnettuja

1 oksa rosmariinia

50 g oliiviöljyä

Suolaa maun mukaan

Valmistus:

- Kuori perunat ja leikkaa ne 2 cm:n kuutioiksi. Poimi pestyt rosmariinin lehdet varresta ja hienonna ne.
- Sekoita kaikki oliiviöljyn kanssa ja mausta suolalla.
- Kuumenna uuni 180 asteeseen. Levitä perunat uunipellille ja paista uunissa 20–25 minuuttia.
- Pese sienien hatut ja kuivaa ne talouspaperilla.
- Paista soijajauhoa pannulla 2–3 minuuttia, mausta, lisää kuutioitu sipuli ja paista vielä 5 minuuttia. Siirrä kulhoon, lisää munankorvike ja puolet vegaanijuustosta. Kaada valmis soijaseos sienien hattuun.
- Kastike: Paista sipulit paistinpannalla läpikuultaviksi, lisää tomaatit sekä mausteet ja kiehauta.
- Lisää sitten sienet kastikkeeseen, ripottele loput juustosta sienien päälle ja paista uunissa perunoiden kanssa 20 minuuttia.





Co-funded by
the European Union



Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."



This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>

Dieses Dokument wurde als kostenloses Lern- und Lehrmaterial (Open Educational Resource) erstellt und unterliegt der Lizenz „Namensnennung – Nicht kommerziell – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0 International“. Eine Kopie dieser Lizenz finden Sie unter: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Deaf Chefs
Learning the Vegan Cuisine