VALKOSIPULILLA HÖYSTETYT LOHKOPERUNAT

Nämä ovat juuri sitä, mitä lohkoperunoiden tuleekin olla – mureita, rapeita, pinnalta ruskeita ja sisältä meheviä. Niitä voi tarjota paistin kera, ja ne toimivat hyvin myös grillattujen ruokien, muhennosten ja patojen kanssa. Vaihtelua saat ripottelemalla perunalohkoille 20 minuuttia ennen paistoajan päättymistä yrttejä, kuten rosmariinin tai salvian lehtiä. Voit myös ravistella perunoiden päälle juuri ennen tarjoilua muutama tipan balsamiviinietikkaa tai ripauksen paprikajauhetta.



|  |
| --- |
| MAIDOTON, KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**Valmisteluaika:** 8 minuuttia**Kypsennysaika:** 30-40 minuuttia**4-6 hengelle**  |
| 8  | Keskikokoista perunaa kuorittuna ja neljänneslohkoiksi leikattuna |
| 4 rkl  | Oliiviöljyä |
| 1  | Valkosipulinkynnet erotettuina  |
|  | Merisuolaa  |
| 1. Kuumenna uuni +200°C-asteiseksi
2. Mittaa öljy isoon uunivuokaan ja työnnä vuoka uuniin kuumenemaan
3. Keitä perunalohkoja kiehuvassa vedessä 2 minuuttia. Valuta ja jäähdytä kylmällä vedellä. Kuivaa perunat keittiöpyyhkeellä huolellisesti.
4. Siirrä perunalohkot ja valkosipulikynnet (kuorimattomina) kuumaan vuokaan. Kääntele perunoita, niin että ne ovat tasaisesti öljyn peitossa. Ripottele pinnalle merisuolaa ja työnnä vuoka takaisin uuniin.
5. Paista perunalohkona 30-40 minuuttia tai kunnes ne ovat hyvän värisiä ja reunoilta rapeita. Käännä lohkoja kaksi kertaa paistamisen aikana.
 |