JANSSONIN MÄISKYPOTUT

|  |  |
| --- | --- |
| 4 annosta/25 minuuttia | |
| 8 | Keitettyä perunaa |
| 1 pkt (125/80 g) | anjovisfileitä |
| 50 g | Voita |
| ripaus | Mustapippuria rouhittuna |
| 150g | Milbona cheese mix juustoraastetta |
| VAALEANPUNAINEN JOGURTTI | |
| 1 dl | Kreikkalaista jogurttia |
| 2 tl | Säilykepunajuuren lientä |
| ripaus | Suolaa |
| ripaus | Mustapippuria rouhittuna |
| PUNAJUURIPESTO | |
| 100 g | Freshona säilykepunajuuriviipaleita |
| 1 prk (120 g) | Chef Seleckt tuorepestoa |
| 1. Laita perunat leivinpaperin päälle uunipellille. Murskaa perunat littanoiksi perunasurvimella tai juomalasin pohjalla. 2. Hienonna anjovisfileet pieneksi silpuksi. Sulata voi ja sekoita anjovis ja mustapippuri voisulan joukkoon. Lusikoi anjovisvoi perunoille. Ripottele perunoille juustoraaste. 3. Paista perunoita +225\*C uunissa 10-15 minuuttia, kunnes juusto on ruskistunut kauniisti. 4. Sekoita vaaleanpunaisen jogurtin aineet keskenään. Soseuta punajuuriviipaleet sauvasekoittimella ja sekoita sose pestoon. 5. Tarjoa potut kastikkeiden kera. | |