



Hachis Parmentier

Ainutlaatuinen jauheliha-ateria Alpro ruoanlaittovalmisteella

Valmistus

1. Aloita esikuumentamalla uuni 200 asteeseen ja keitä perunat ja palsternakka. Paloittele perunat ohuiksi suikaleiksi ja laita ne rasvattuun uunivuokaan uuniin ja paista kunnes ovat pehmeitä. Paista tällä välin silputtu sipuli ja valkosipuli margariinissa kunnes ovat kuullotettuja. Lisää 1/3 sipulista ja valkosipulista toiseen kattilaan tuoreen pinaatin kanssa. Kypsennä ja mausta pinaatti muskotilla, suolalla ja pippurilla.
2. Lisää loput sipulista ja valkosipulista jauhelihaan, kuumenna 15 min ilman kantta ja mausta fenkolinsiemenillä, suolalla ja pippurilla. Lisää 75 ml Alpro ruoanlaittovalmistetta lihaan ja jatka kuumennusta ja sekoitusta vielä 5 minuuttia.
3. Miehenna perunat ja palsternakka 1 ruokalusikallisessa margariinia, 175 ml Alpro ruoanlaittovalmisteessa ja mausta muskotilla, suolalla ja pippurilla.
4. Käytä leivonta-astiaa ainesten sekoitukseen. Aloita pinaatilla pohjana ja paina lihaseos tasaisesti pinaatin päälle. Peitä perunamuhennoksella ja koristele ateriasi perunaviipaleilla. Tarjoile heti.



4 annosta



35min



Ainesosat

- 400 g perunoita
- 500 g palsternakkaa
- 1 sipuli
- 3 valkosipulinkynttä
- 450 g tuoretta pinaattia
- 250 g jauhettua lihaa
- 250 ml Alpro soijapohjaista ruoanlaittovalmistetta
- 2 rkl margariinia
- 2 rkl fenkolinsiemeniä
- muskottia
- mustapippuria ja merisuolaa
- 2 makeata perunaa
- rouhittua pippuria
- suolaa

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Ruoka Soijavalmiste

