



Turskaa vihannespedillä

Helppo uuniruoka Alpro Ruoka ruoanlaittovalmisteella

Valmistus

1. Esilämmitä uuni 180 asteeseen. Pilko kukkakaali nappuihin ja keitä suolatussa vedessä kunnes ovat al dente . Pese perunat ja keitä ne suolatussa vedessä kunnes ovat kypsiä. Leikkaa sienet ja perunat ohuiksi siivuiksi.
2. Kuullota sienet ja murskattu valkosipuli yhdessä timjamin ja laakerinlehtien kanssa. Deglaseeraa sitruunamehulla ja mausta suolalla ja pippurilla. Laita keitetty kukkakaali, sienet ja perunat syvään uuninkestävään astiaan ja aseta turska päälle. Peitä turska sitruunaviipaleella ja vihanneksilla uunissa kuivumisen ehkäisemiseksi. Mausta turska suolalla, pippurilla ja kaada oliiviöljyä päälle.
3. Hienonna loput tuoreet yrtit, sitruunatimjami, tilli ja minttu ja lisää Alpro Ruoka ruoanlaittovalmisteeseen. Mausta muskotilla, suolalla ja pippurilla. Kaada seos vihannesten ja turskan päälle.
4. Paista uunissa 10-15 min, riippuen turskan paksuudesta.



4 annosta



55min



Ainesosat

- 400 g turskaa
- 300 g kukkakaalia (valkoista ja vihreää)
- 250 g kuorittuja perunoita
- 200 g sieniä (herkkusieniä, kanttarelleja)
- 250 ml Alpro Ruoka ruoanlaittovalmistetta
- 2 valkosipulinkynttä
- 1/2 sitruunaa
- 2 laakerinlehteä
- Pari sitruunatimjamin vartta
- Pari mintun tai sitruunamelissan vartta
- Pari tillin vartta
- 2 rkl oliiviöljyä
- Ripaus muskottia
- Rouhittua mustapippuria
- Suolaa

Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Ruoka Soijavalmiste

