GRATIN GAULOIS



Figure 1 gratin dauphinois

Tämä versio tehdään klassisesta ranskalaisesta **gratin dauphinoisista.** Ruokaan on sisälletty Walesin kansallinen kasvis, purjosipuli. Gratiini on kertakaikkisen herkullista kuplivan kuumana tarjoiltuna. Vermutti tuo purjon aromit esiin, perunat ovat pinnalta maukkaan rapeita ja alta kermaisia. Tarjoa gratiinia hunajalla kuorrutetun lammaspaistin tai minkä tahansa paistin tai padan kanssa.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 30 minuuttia  **Kypsennysaika:** 1 tunti 15 minuuttia  **4-6 hengelle** | |
| 1 ½ rkl | Neutraalin makuista pähkinätöntä öljyä sekä ylimääräistä voiteluun |
| 450 g | Purjosipulia, josta käytetään valkoiset osat hienoksi pilkottuna (noin 340 g) |
| 6 dl | Kevytkermaa |
| 1 | Laakerinlehti |
| 2 rkl | Kuivaa vermuttia |
| 900 g | Jauhoisia perunoita kuorittuna ja ohueksi viipaloituna |
| 2 | Valkosipulinkynttä hienoksi pilkottuna |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
|  | Vastaraastettua muskottipähkinää |
| 1. Kuumenna uuni + 180°C-asteiseksi. Voitele 1.2 litran gratiinivuoka öljyllä. 2. Paista purjot paksupohjaisessa kattilassa pehmeiksi, mutta älä ruskista niitä. 3. Lisää kerma, laakerinlehti ja vermutti ja hauduta 5 minuuttia. 4. Kuumenna kermaseos uudelleen kiehuvaksi ja lisää perunat. Sekoita kauhalla huolellisesti, niin että perunat ovat kauttaaltaan kermassa. 5. Siirrä puolet perunaseoksesta gratiinivuokaan. Ripottele päälle valkosipuli ja mausta uudelleen suolalla ja pippurilla. Lisää loput perunat ja mausta uudelleen suolalla ja pippurilla. Raasta pinnalle tuoretta muskottipähkinää. 6. Paista gratiinia uunissa 1 tunti 15 minuuttia tai kunnes se on ruskistunut ja kuplii. Perunoiden tulee olla pehmeitä, kun niiden keskelle työntää veitsen. | |
| **MAIDOTON**, kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön  Valmista gratiini ohjeen mukaan, mutta korvaa kerma samalla määrällä soijakermaa. | |
| **VIHJE**  **Muskottipähkinä ei ole pähkinä vaan hedelmä**. Siksi se sopii myös pähkinäallergikolle. | |