7-KERROKSINEN DIPPIKASTIKE

Tämä konstailematon, ylenpalttinen dippikastike sopii illanistujaisiin ja on värien ja makujen juhlaa. Se näyttää todella vaikuttavalta syvässä lasiastiassa tarjottuna. Nopeamman version saat, kun noudatat muutoin ohjeita, mutta käytä avokadojen tilalla valmista guacamolea ja tomaattien asemasta kaupasta ostettu salsaa. Alla olevan tuoreen, veden kielelle nostattavan version tekeminen kestää hieman kauemmin. Tarjoa tortillalastujen tai paahdettujen litteän leivän kanssa.

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

|  |  |
| --- | --- |
| KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN  **Valmisteluaika**: 20 minuuttia  **16-20 hengelle** | |
| 3 | Avokadoa |
| 1 | Limetin tai sitruunan mehu |
| 450 g | Säilykepapuja |
| 5 dl | Hapankermaa |
| ¼ tl | Chilijauhetta |
| 2 | Vihreää paprikaa hienoksi pilkottuna ja siemenet poistettuna |
| 340 g | Kivettömiä mustia oliiveja valutettuna ja halkaistuna |
| 8 | Tomaattia |
| ½ | Punasipulia pilkottuna |
| 750 g | Cheddaria tai muuta juustoa karkeaksi raastettuna |
|  | Silputtuna tuoretta korianteria ja kevätsipulia koristeluun |
| 1. Kuori avokadot ja muhenna ne haarukalla yhdessä limettimehun kanssa. 2. Levitä pavut ison lasivuoan pohjalle. Levitä päälle avokadosurvos ja seuraavaksi hapankerma. Ripottele päälle chilijauhe. 3. Ripottele paprikakerrosta varten paprikapalat ensin reunoille, jotta ne varmasti näkyvät ulospäin, ja loput tasaisesti keskelle. Asettele oliivinpuolikkaat huolellisesti paprikoiden päälle ja lusikoi niiden pinnalle pilkottu tomaatti ja punasipuli. Lisää lopuksi juusto sekä koristeeksi korianteria ja kevätsipulia. Nosta kylmään odottamaan tarjoilua. | |
| **VARO chilijauhetta, sillä se ei sovi herkille**. Jos chiliä ei voi käyttää, korvaa se samalla määrällä kuminaa. | |
| **MUUNNELMA**  Jos pidät mausteisesta ruoasta, lisää paprikakerrokseen 3 rkl pilkottua jalopenoa ja korvaa chilijauhe 25 g:lla tacomaustetta. | |
| **MAIDOTON myös kananmunaton, gluteeniton ja pähkinätön**  **VALMISTA SALAATTI OHJEEN MUKAAN**, mutta vaihda hapankerma samaan määrään maidotonta hapankermaa tai soijajogurttia sekä juusto maidottomaan, soijapohjaiseen juustoon. | |