

## AINESOSAT

2 x Hälsans Kök Sensational Burger  
250 g kastanjasieniä  
1 pieni selleri  
1 porkkana  
125 ml (vegaanista) kermaa  
1 rkl korppujauhoja  
100 ml valkoviiniä  
4 oksaa persiljaa  
seesaminsiemeniä  
suola  
pippuri  
4 viipaletta maukasta piirakkataikinaa + 2 viipaletta tähtien leikkaamiseen  
1 pieni salottisipuli  
20 g (vegaanista) voita  
250 g sekoitettuja sieniä  
1 rkl jauhoja  
2 dl kasvislientä 1/2 liemikuutiosta  
1 dl punaviiniä  
400 g vihreitä parsankärkiä  
sitruunan kuorta (maun mukaan)  
valinnainen: 1 muna

## RUOANLAITTOVINKKEJÄ

## Tarjoilu ehdotus:

Tarjoile lisukkeiden, kuten keitettyjen päärynöiden ja sellerisoseen (valmistettu sellerin ja perunan jäännöksistä) kanssa.

SERVING  4 ANNOSTAKESTO  1 H. 5 MINVAIKEUSASTE  HAASTAVA

Haasta sisäinen kokkisi tekemällä nämä vegaaniset Wellingtonit, jotka on valmistettu Hälsans Kökin vegaanisesta Sensational Burgerista.

## VALMISTUS

## 1. Hienonna kasvikset

Hienonna sienet monitoimikoneella. Hienonna myös sipuli, persilja ja porkkana.

## 2. Valmista muut raaka-aineet

Paista sipuli ja porkkana pannulla öljyssä ja lisää sienet. Anna kiehua minuutin ajan sekoittaen, lisää viini ja anna seoksen hautua, kunnes kosteus on melkein haihtunut.

## 3. Valmista täyte

Kaada kerma pannulle ja anna hautua paksuksi, levittyväksi seokseksi. Sekoita joukkoon persilja ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunankuorella. Anna jäähtyä. Kuori selleri ja leikkaa n. 3 mm:n viipaleiksi. Leikkaa ne samankokoisiksi kuin kasvishampurilaiset, paista niitä öljyssä muutama minuutti ja anna jäähtyä.

## 4. Valmista hampurilaiset

Paista hampurilaisia hetken aikaa pienessä öljyssä korkealla lämmöllä, kunnes ne ovat vaaleanruskeita. Ota ne pois pannulta ja anna jäähtyä. Kuumenna uuni 200 asteeseen ja anna taikinaviipaleiden sulaa.

## 5. Täytä taikina

Kauli piirakkataikinaviipaleet yksitellen noin puoleen alkuperäisen viipaleen koosta. Aseta keskelle siivu selleriä ja laita päälle hampurilainen.

## 6. Valmista hampurilaiset

Levitä kerros sienisekoitusta hampurilaisen päälle. Voitele taikinan reunat vedellä ja käännä päät toisiaan kohti täytteen päälle. Purista saumat yhteen ja laita pakkaus leivinpaperin päälle uunipellille. Leikkaa tähdet kahdesta ylimääräisestä taikinaviipaleesta.

## 7. Paista hampurilaiset

Voitele kaikki hampurilaiset ja tähdet vatkatulla munalla tai pienellä määrällä vettä ja ripottele päälle seesaminsiemeniä. Paista niitä noin 10 minuuttia leivinpaperilla päällystetyllä pellillä kullanuskeiksi.

## 8. Kastiketta varten:

Paista hienonnettu salottisipuli voissa läpikuultavaksi ja lisää sienet (karkeasti pilkottuna). Sekoita joukkoon jauhot ja anna kypsyä hetki. Soseuta punaviinillä ja anna kiehua hetki. Lisää liemi, kiehauta ja keitä muutama minuutti. Leikkaa 1 cm parsojen pohjasta ja kypsennä ne rapeiksi (noin 4 minuuttia). Valuta ja mausta suolalla ja pippurilla. Tarjoile täytekastikkeet kastikkeen, parsan ja tähtien kanssa.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI