

AINESOSAT

400 g kurpitsaa
2 levyä lehtitaikinaa
4-6 viipaletta suolaista piirakkataikinaa
3 munaa
1 sitruuna (vain kuori)
100 ml (vegaanista) maitoa
120 g (vegaanista) creme fraichea
100 g (vegaanista) mozzarellaa
1 pussi välimerellistä mausteseosta
Suola
pippuri
1 paketti Hälsans Kök Filet pieces



4 ANNOSTA



1 H. 15 MIN



VÄLI-

Älä anna aavemaisten kasvojen pelotella sinua! Tämä vegaaninen kasviskurpitsapiirakka on täydellinen lisä Halloween-juhliin. Siinä on käytetty Hälsans Kökin fileesuikaleita.

VALMISTUS

1. Kuumenna uuni ja soseuta kurpitsa

Kuumenna uuni 180 asteeseen ja anna taikinan sulaa.

Leikkaa kurpitsa osiin, poista siemenet, kuori ja leikkaa samankokoisiksi kuutioiksi. Keitä kurpitsaa suolalla maustetussa vedessä noin 15 minuuttia. Soseuta 2/3 sauvasekoittimella tai monitoimikoneella.

2. Mausta kurpitsaseos

Sekoita kurpitsaseoseeseen maito, crème fraiche, juusto ja muna. Mausta maun mukaan suolalla, pippurilla ja raastetulla sitruunankuorella.

3. Paista fileepalat vaaleanruskeiksi

Paista Hälsans Kök fileesuikaleita muutama minuutti öljyssä vaaleanruskeiksi, sekoita joukkoon mausteseos ja ota ne pois pannulta ja anna jäähtyä hetki.

4. Kauli ja laita taikina vuokaan

Voitele leivinkulho pienellä määrällä öljyä ja vuoraa se leivinpaperilla. Aseta taikinaviipalet yhteen. Kauli taikina suureksi levyksi ja vuoraa sillä uunivuoka.

5. Paista piirakka

Kaada kurpitsaseos uunivuokaan ja levitä päälle jäljelle jääneet kurpitsapalat ja Hälsans kök fileesuikaleet. Paista piirakkaa uunin keskitasolla noin 45 minuuttia.

6. Koristele piirakka "pelottavilla kasvoilla!"

Kauli lehtitaikinalevyt päällekkäin kakkuvuoan kokoiseksi levyksi, aseta se leivinpaperin päälle ja leikkaa niistä "pelottavat" kasvot. Voitele maidolla tai kananmunalla ja paista uunissa pellillä ruskeaksi ja laita valmiit kasvot piirakan päälle. Voit käyttää koristelussa myös muita Halloween koristeita.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI