

AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Filet pieces
300 g valmiiksi leikattuja kurpitsakuutioita
2-3 keitettyä punajuurta
1 tl raastettua sitruunankuorta
1 kuppi punajuurikrassia, ituja ja paahdettuja kurpitsansiemeniä
1 rkl hienonnettua persiljaa
1 rkl granaattiomenan siemeniä
1 rkl tummaa oliivitapenadea (valmis)
1 rkl tomaattitapenadea (valmis)
2 rkl basilikapestoa
Yksi lehtitaikinal Levy n. 25x36 cm
Suola
Pippuri

RUOANLAIITTOVINKKEJÄ

Herkullinen stressitön
joulualkupala

Valmista tartellettit ja tapenadi- ja punajuuriviipaleet päivää etukäteen. Voit siis paistaa fileepalat ja viimeistellä tartellettit juuri ennen tarjoilua



Nämä holly jolly vegaaniset tartellettit sopivat täydellisesti joulun alkupalaksi, vieläkin paremmin Hälsans Kök Filet pieces -palojen kanssa. Kokeile niitä itse!

VALMISTUS

1. Valmista tartellettien pohja

Kauli taikina muutama cm isommaksi/ohemmaksi ja anna levätä 10 minuuttia. Voitele sillä välin tartellette-vuoat siveltimellä öljyllä ja sivele niihin kevyesti jauhoja.

2. Laita taikina muotteihin

Leikkaa taikinasta viipaleet leivinkoneella ja jaa ne tartellettevuokiin. Täytä ne kauniisti kulmiin ja reunoille asti. Aseta nyt jokaiseen muottiin pala leivinpapuria, joka on reunoja korkeampi ja täytä ne raa'illa papuilla tasaisesti koko muottiin. Laita ne jääkaappiin noin 30 minuutiksi. Esilämmitä sillä välin uuni 180 asteeseen.

3. Paista tartellettit

Paista tartellettit sis. paputäyte uunin keskiosassa noin 20-25 minuuttia, kunnes se on kullanuskea ja rapea. Poista leivinpapuri ja pavut ja anna jäähtyä.

4. Valmista kurpitsa tapenade

Asettele kurpitsakuutiot uunipellille ja ripottele päälle muutama rkl. vettä. Paista niitä uunissa (180°C) värjäämättä noin 20 minuuttia. Kääntele aina silloin tällöin. Anna jäähtyä ja muussaa haarukalla. Sekoita muussattu kurpitsa persiljaan, oliiveihin ja tomaattitapenadiin ja mausta sitruunankuorella sekä suolalla ja pippurilla.

5. Jatka tartellettien täyttämistä

Leikkaa punajuuret viipaleiksi ja paista Filet pieces pannulla pakkauksen ohjeen mukaan.

6. Kokoa tartellettit

Lusikoi n. 1 cm kerros kurpitsatapenadia tartelletteihin ja asettele päälle punajuuriviipaleita ja Filet pieces. Ripottele päälle pesto ja koristele granaattiomenan siemenillä, kurpitsansiemenillä, punajuurikrassin lehdillä ja kourallisella punajuuren ituja.

7. Aika nauttia!

Tarjoile heti

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTIÄ HALSANSKOK.FI