

## Timjamigrissinit

6 dl vehnä jauhoja  
4 rkl kuivattua timjamia  
1/2 pussia kuivahiivaa  
2 tl sokeria  
1 tl suolaa  
2 dl vettä  
3 rkl timjamiöljyä



- Sekoita vehnä jauhot, kuivattu timjami, kuivahiiva, sokeri ja suola keskenään. Lisää jauhoseos kädenlämpöiseen, noin 42 asteiseen veteen ja sekoita voimakkaasti, kunnes seos on tasaista ja sitkeää.
- Lisää öljy ja alusta taikina tasaiseksi. peitä kulho liinalla tai kelmulla ja anna taikinan kohota 30 minuuttia.
- Jaa taikina kolmeen osaan. pyörittele paloista tangot. Leikkaa tangot kymmeneen osaan. Pyörittele paloista sormen paksuiset pitkät leipätikut.
- Nosta tikut pellille leivinpaperin päälle. Voitele vedellä ja paista 225-asteisen uunin keskitasossa noin 10 minuuttia.

## Basilikaöljy

0,3 dl hienonnettua basilikaa  
2 dl oliiviöljyä

Sekoita sauvasekoittimella (tai tehosekoittajalla) basilika ja hiukan öljyä noin 5 sekuntin ajan. Lisää loppuöljy joukkoon ja sekoita vielä kerran.

Sopii hyvin kasviskeittojen pinnalle lisukkeeksi ja salaatikastikkeeksi

## Tilliöljy

1 valkosipulinkynsi  
1 ruukku tilliä  
0,5 dl persiljaa varsineen  
1 dl oliiviöljyä  
1 rkl pinjansiemeniä  
0,5 tl suolaa  
0,25 tl rouhittua mustapippuria

Kuori valkosipuli. Yhdistä kaikki aineet ja soseuta sauvasekoittimella (tai tehosekoittajalla) sileäksi.

Sopii hyvin kasviskeittojen pinnalle lisukkeeksi ja salaatinkastikkeeksi.

## Persiljaöljy

1 puntti persiljaa  
1 dl oliiviöljyä  
2 tl sitruunamehua  
0,5 tl suolaa  
0,5 tl hunajaa

Pese ja kuivaa persilja. Pilko se karkeasti. Yhdistä kaikki aineet ja soseuta sauvasekoittimella (tai tehosekoittajalla) sileäksi.

Sopii hyvin kasviskeittojen pinnalle lisukkeeksi ja salaatinkastikkeeksi.

## Pesto-kastike

1 dl tuoretta basilikaa hienonnettuna  
½ dl pinjansiemeniä (voi korvata esimerkiksi auringonkukansiemenillä)  
2 valkosipulinkynttä  
1 dl parmesaanijuustoa raastettuna  
1/4 tl suolaa  
½ tl rouhittua mustapippuri  
1 dl oliiviöljyä

- Paahda pinjansiemeniä kuivalla pannulla.
- Kuori valkosipulit ja hienonna kynsiä hieman.
- Laita basilikasilppu, valkosipulit, parmesaaniraaste, suola, mustapippuri ja puolet oliiviöljystä kapeaan, korkeaan astiaan. Soseuta seos sauvasekoittimella.
- Lisää loppu öljy juoksevana nauhana joukkoon koko ajan sauvasekoittimella sekoittaen. Jatka kunnes seoksesta tulee tasaista.

Vinkki: Voit halutessasi sekoittaa kastikkeen kypsän pastan joukkoon ja koristella annoksen puolitetuilla kirsikkatomaateilla.

## Yrttisuola

1 ½ dl hienoa merisuolaa  
½ ruukkua persiljaa hienonnettuna  
2 rkl ruohosipulia hienonnettuna  
1 rkl rosmariinia hienonnettuna  
1 rkl timjampia hienonnettuna

- Pyöräytä puolet suolasta (3/4 dl) ja yrtit tehosekoittimessa tai teholeikkurissa nopeasti sekaisin.
- Levitä seos pellille leivinpaperin päälle. Kuivata uunissa 100 asteessa noin 30 minuuttia.
- Jäähdytä ja lisää loppu suola (3/4 dl). Säilytä kuivassa.

## Yrttihummus

1 purkki kikherneitä (noin 380 g)  
¾ ruukkua lehtipersiljaa  
1 ruukku tilliä  
2 rkl tahinia  
2 rkl ranskankermaa  
2 rkl sitruunamehua  
noin ½ dl oliiviöljyä  
½ tl juustokuminaa  
suolaa  
rouhittua mustapippuria

- Valuta kikherneet lävikössä ja huuhtele ne vedellä.
- Huuhtele yrtit ja leikkaa ne vähän pienemmiksi.
- Laita kikherneet, persilja, tilli, tahini, ranskankerma, sitruunamehu, oliiviöljy ja juustokumina tehosekoittimeen ja aja tasaiseksi tahnaksi. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
- Maista tahnaa ja lisää tarvittaessa hieman sitruunamehua. Lisää vähän vettä, jos tahna tuntuu paksulta.
- Ripottele pinnalle vähän silputtua tilliä ja vähän oliiviöljyä. Tarjoile dippikastikkeena kasvien kanssa. Tahna maistuu myös seesamikeksien tai ruisnappien kanssa.