

KEVYT JUUSTOQUICHE

versoitu Riitta Salaston viime vuonna lähettämästä kinkkuquichestä

POHJA

3 porkkanaa soseena

75 g margariinia

2 dl sämpyläjauhoja

1 tl leivinjauhetta

TÄYTE

100 – 150 g aurajuustoa

1 pieni purjo

1 pieni purkki raejuustoa

2 dl maitoa

2 munaa

½ tl mustapippuria

½ tl yrttisuolaa

1 tl Provencen yrttisekoitusta

VALMISTUS

Keitä kuoritut ja paloitellut porkkanat pienessä vesimäärässä, soseuta ja jäähdytä.

Nypi rasvaan jauho-leivinjauheseos. Lisää porkkanasose ja sekoita taikina tasaiseksi.

Anna taikinan rauhoittua hetki jääkaapissa.

Painele taikina voidellun piirakkavuoan pohjalle ja reunoille.

Paista pohjaa 225 asteessa n. 10 min.

Murusta aurajuusto ja leikkaa purjo renkaiksi.

Sekoita raejuustoon maito, munat ja mausteet sekä purjorengaat ja aurajuusto.

Levitä täyte esipaistetulle pohjalle ja paista 20 asteessa n. 40 min

Riitta sanoo, että alkuperäinen ”Kevyt kinkkuquiche” on saatu Vantaan aikuisopiston kevytruokaillasta.

Päivi kokeili reseptiä ja myös kuvasi lopputuloksen. Tässä versiossa on vielä parsan kukintoja ”risteena”