



Bataatti-vuohenjuustovuoka

GN-vuoallinen

3 kg bataattia
30 g tuoretta timjamia
2 kpl solo valkosipulia
20 g suolaa
40 g öljyä
1 kg vuohenjuustoa
400 g Bimi varsiparsakaalia
200 g fetajuustoa
karamellisoituja pähkinöitä

1. Kuori ja viipaloi bataatit noin 0,5 cm paksuisiksi viipaleiksi. Hienonna valkosipu-

lit. Pyöräytä joukkoon öljyä, suolaa, valkosipulia ja tuoretta timjamia. Viipaloi myös vuohenjuusto.

2. Lado bataatti- ja vuohenjuustoviipaleet vuokaan ja paahda noin 220 asteisessa uunissa, kunnes bataatit ovat kypsyneet.

3. Putsaa Bimit ja paahda öljyn kanssa uunissa noin 5 minuuttia. Lisää bataatti-vuohenjuusto vuoan päälle. Murustele fetajuusto bataatti-vuohenjuustovuokaan päälle. Koristeeksi karamellisoituja pähkinöitä.