



ARLA PRO.



Sinihomejuusto-punajuurikiusaus

1 GN-vuoka

Ainekset

1½ kg peruna-sipulisekoitusta
2 kg kypsää punajuurta
400 g **Castello sinihomejuustomurua**
500 g **Arla Pro crème fraîchea 28%**
400 g **Arla Pro juustoraastetta 28%**
1 kg **Arla Pro ruokakermaa 15%**
suolaa

Vinkit

Castello sinihomejuustomuru sulaa täydellisesti ja antaa mahtavaa vastapainoa punajuuren makeudelle.

Valmistus

1. Pilko punajuuret peukalonpään kokoisiksi paloiksi, voit myös käyttää valmista punajuurisukaletta. Levitä punajuuret 100 mm syvään GN-pakkiin yhdessä peruna-sipulisekoituksen kanssa. Sekoita joukkoon ensin sinihomejuustomuru ja Arla Pro-juustoraaste, lopuksi lisää joukkoon crème fraîche ja ruokakerma. Mausta suolalla ja sekoita ainekset huolella.

2. Kypsennä kiusausta 170°C:ssa uunissa n. 40-50 minuuttia kunnes perunat ovat kypsiä ja kiusaus on saanut kauniin värin.

3. Tarjoile kiusaus raikkaan vihreän salaatin kanssa ja ripottele kiusauksen päälle halutessasi vielä hieman lisää sinihomejuustomurua.