



Hunajaiset dippijuurikkaat ja lehtikaalisipsejä

Syksyn illanistujais- ja pitopöydässä maistuu upeat punajuuret, raitajuuret ja keltajuuret. Valmista seuraksi dippikastike ja tarjoa rapeiden lehtikaalisipsien kanssa.

NÄITÄ TARVITSET:

4 annosta

4 raitajuurta

4 punajuurta

4 keltajuurta

2 rkl oliiviöljyä

merisuolaa myllystä

mustapippuria myllystä

ripaus cayennepippuria

$\frac{3}{4}$ dl Hunajainen SAM Hunaja & Sitruuna -hunajaa

Lehtikaalisipsit:

150 g lehtikaalia

2 rkl oliiviöljyä

merisuolaa myllystä

Sinappinen dippikastike:

3 dl turkkilaista jogurttia
2 tl sinappia
riipaus suolaa
muutama rapea lehtikaalisipsi rouhittuna

VALMISTUS:

Kuori raitajuuret, punajuuret ja keltajuuret ja leikkaa lohkoiksi. Laita ne leivinpaperilla vuoratulle uunipellille ja pirskota pinnalle oliiviöljyä.

Rouhi joukkoon merisuolaa ja mustapippuria. Ripottele pinnalle hieman cayennepippuria.

Kypsennä 200-asteisessa uunissa noin 20 minuuttia ja valuta päälle Hunaja & Sitruuna -hunajaa. Kypsennä vielä, kunnes juurikkaat ovat kypsiä.

Valmista lehtikaalisipsit. Huuhtelee lehdet huolellisesti ja poista kovat lehtiruodit. Leikkaa lehdet sopiviksi suupalloiksi ja laita ne leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.

Pirskota pinnalle oliiviöljyä ja mausta suolalla. Paista 150-asteisessa uunissa noin 15-20 minuuttia.

Sekoita dippikastikkeen ainekset ja tarkista maku. Tarjoa herkulliset juurikkaat dippikastikkeen ja rapeiden lehtikaalisipsien kanssa.