



URBAANI KAUPALLINEN YHTEISTYÖ VEGENDA ELEPLANTIN KANSSA

Paahtettua paprika-tomaattikeittoa + valkosipulivoi-nyhtösämpylöitä

PAAHDETTU PAPRIKA-TOMAATTIKEITTO

4 annosta

3 punaista paprikaa
500 g tomaatteja
1 punasipuli
4 valkosipulin kynttä
+ suolaa & sokeria
4 dl kasvislientä
1 rkl tummaa balsamicoa
1 rkl Eleplant rasialevitettä
suolaa
mustapippuria

1. Pilko paprikat, halkaise tomaatit, kuori valkosipulinkynnet, kuori & leikkaa sipuli 4 osaan. Ripottele pinnalle hieman suolaa ja sokeria.
2. Paahtaa 220 asteisessa uunissa 25-30 minuuttia.
3. Siirrä paprikat, tomaatit, sipuli, kuuma kasvisliemi, balsamico & Eleplant blenderiin. (myös sauvasekoitin toimii) Mausta ripauksella suolaa & mustapippuria. Aja sileäksi ja tarkista maku.
4. Koristele annokset tilkalla kasvikermaa & tuoreilla yrteillä.

Jos leivot samalla valkosipylisämpylät, laske uunin lämpötila 175 asteeseen kasvien paahtamisen loppupuolella, lisää valkosipulit uuniin & ala sillä välin leipomaan taikinaa.



VALKOSIPULIVOI- NYHTÖSÄMPYLÄT

halkaisijaltaan 30 cm vuokaan

Taikina

100 g Eleplant levite/pala
4 dl kasvimaitoa
50 g tuorehiivaa
1 tl suolaa
2 rkl sokeria
9-10 dl vehnä jauhoja

Valkosipulivoi

150 g Eleplant levite/pala
4 kokonaista, paahdettua valkosipulia (noin 25-30 kynttä)
3 kourallista tuoreita yrttejä: basilikaa, persiljaa & oreganoa
suolaa

- 
- 
1. Paahda valkosipulit. Leikkaa kokonaisten valkosipulien kärjestä kanta pois, aseta leikkuupinta ylöspäin pellille ja paahda 175 asteessa 45 minuuttia.
 2. Tee sillä välin taikina: sulata margariini kattilassa.
Lisää kasvimaito ja lämmitä kädenlämpöiseksi.
 3. Murenn hiiva kulhoon, Eleplant-maitoseos, sokeri, suola & valtaosa vehnä jauhoista.
 4. Alusta kimmoisaksi taikinaksi ja lisää tarvittaessa jauhoja,
kunnes taikinasta irtoaa kulhon reunoilta.
 5. Peitä liinalla ja jätä taikina lepäämään noin 10 minuutiksi.
 6. Jaa taikina n. 30 saman kokoiseen osaan ja pyörittele pieniksi palloiksi.
 7. Voitele vuoka Eleplantilla ja asettele taikinapallot vieritysten vuokaan. Jätä kohoamaan.
 8. Valmista valkosipulivoi. Sulata 150 g Eleplantia. Murskaa ja lisää paahdetut valkosipulinkynnet, silppua yrtit ja lisää ne ja suola seokseen.
 9. Voitele kohonnut sämpylävuoka puolella valkosipulivoista ja paista leipää 200 asteessa noin 25-30 minuuttia.
 10. Voitele kuuma leipä lopulla valkosipulivoilla ja tarjoa keiton kanssa.

LISÄÄ RESEPTJÄ @URBAANIVEGENDA
URBAANIVEGENDA.FI

**URBAANI
VEGENDA**