

Röstitud köögiviljafriikad kodujuustusalatiga

10 portsjonit

Röstitud köögiviljafriikad

- 2 kartulit, võivad olla erinevad sordid
- 1 kaalikas
- 1 petersellijuur
- 1 pastinaagijuur
- 1 juur- või varsseller
- 1 porgand
- 20 g värsket tüümiani
- 20 g värsket rosmariini
- 2 spl õunamahla
- 100 g võid
- Maitse järgi soola, pipart
- 1 küüslauguküüs
- 5 spl toiduõli
- 1 tl külmpressitud oliiviõli (extra virgin)
- 1 spl magusat tšillikastet



Kodujuustukaste

- 150 g kodujuustu
- 2 hapukurki või 200 g hapukurgiga dipikastet
- Peotäis värskaid ürte, näiteks murulauku või tilli

1. Tükelda köögiviljad kangideks.
2. Prae kuumal pannil toiduõlis mitmes osas igast küljest kuldpruuniks ja maitsesta vähese soola, pipra, magusa tšillikastme ning õunamahlaga. Ära prae köögivilju lõplikult pehmeks. Pigem senikaua, kuni tekib koorik ja jume.
3. Tõsta eelpraetud köögiviljad ahjuplaadile, laota ühtlaselt laiali ja maitsesta hakitud küüslauguga. Lisa rosmariin, tüümian ja sulavõi ning nirista peale oliiviõli. Küpseta 200-kraadises ahjus 15 minutit.
4. Serveeri kuumalt kodujuustukastmega või hapukoorest valmistatud dipikastmega.

Kodujuustukaste

1. Haki hapukurk ja ürdid ning sega kodujuustu sisse.

Retsepti autor Dmitri Haljukov