

Parsakaali- perunamuusipiiras

5:lle

AINEKSET:

- 2 isoa perunaa
- 175 g tuoretta parsakaalia
- 0,5 dl maitoa
- 1/2 tl suolaa
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1/2 sipuli
- 120 g cheddarjuustoa
- 3 kananmunaa
- 2,5 dl maitoa
- 1/2 tl suolaa
- 1/2 tl mustapippuria
- 1/4 tl muskottipähkinää



OHJEET:

1. Esilämmitä uuni 175 asteeseen.
2. Kuori perunat ja keitä ne hieman suolatussa vedessä, noin 15 minuuttia. Laita toiseen kattilaan 2-3 cm vettä ja lisää pilkotut parsakaalit joukkoon ja peitä kattila kannella. Höyrytä parsakaalia 3-5 minuuttia, kunnes kaali on esikypsää. Siivilöi vesi pois molemmista kattiloista.
3. Valmista perunamuusi lisäämällä perunakattilaan 1/2 dl maitoa ja 1/2 suolaa ja murskaa perunat ja sekoita ainekset toisiinsa tasaiseksi. Levitä oliiviöljy pullasudilla piirakkavuolan pohjalle ja laidoille tasaisesti, ja painele tämän jälkeen perunamuusi vuolan pohjaan ja laidoille tasaiseksi taikinaksi. Levitä loppu oliiviöljy perunamuusin päälle. Paista muusi uunissa 30 minuutin ajan tai kunnes pinta on vähän ruskistunut.
4. Aseta hienonnettu sipuli, parsakaali ja juusto perunamuusin päälle. Vatkaa yhteen kananmunat, 2,5 dl maitoa, 1/2 tl suolaa, mustapippuri ja muskottipähkinä, ja kaada seos parsakaalin ja juuston päälle vuokaan.
5. Paista 30-40 minuuttia uunissa. Anna vuolan vetäytyä huoneenlämmössä n. 10 minuuttia ennen tarjoilua.