



Vuohenputki-piirakka

*Kerää vuohenputken ensimmäisiä lehtiä.
Ne ovat parhaimmillaan juuri puhjetessaan.
Niitä kannattaa kerätä ja pakastaa talven piirakoita varten.*

Pohja:

*1 dl perunasosejauhetta
2 dl jauhoja
½ tl leivinjauhetta
100 g kylmää voita
1 dl kylmää vettä*

Täyte:

*Runsas puoli litraa vastapöimittuja vuohenputken lehtiä
2 sipulia
mustapippuria, suolaa
2 tomaattia viipaleina

2 dl kermaa
1 dl juustoraastetta
1 muna*

Sekoita pohjan kuivat aineet, paloittele joukkoon voi ja nypi taikina murumaiseksi. Lisää vesi ja sekoita taikina nopeasti. Taputtele matalan voidellun piirakkavuon pohjalle. Pistä vuoka jääkaappiin ja uuni lämpiämään 200 asteiseksi.

Silppua vuohenputken lehdet ja hauduta ne sipulin kanssa öljytilkassa ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Kun uuni on valmis, pistele pohja haarukalla ja paista uunissa 10 minuuttia. Asettele vuohenputki-sipuliseos ja tomaatin viipaleet pohjalle ja kaada päälle kerma-muna-juustoraasteseos.

Paista vielä 200-asteisessa uunissa noin 25–30 minuuttia.

*Miten opit pitämään vuohenputkesta –
puutarhan viheliäisestä rikkaruohosta?
Syö ne pois!*