



**Richard Borneforsin ruokaohjeet.**

**Haudutettua punajuurta a la crudité ja rakuunakermaa.**

Gaggenau-tuote: yhdistelmähöyryuuni

Valmistelut: 25 minuuttia

Valmistusohjeet: 2 tuntia 20 minuuttia

**Ainekset 4–6 henkilölle:**

**Punajuuria**

1 kg punajuuria, pestyjä ja kuorittuja

2 rkl rapsiöljyä

1 tl suolaa

**Rakuunakermaa**

5 dl rapsiöljyä

200 g tuoretta pinaattia

300 g tuoretta rakuunaa

2 dl kermaa

**Koristele**

tuoreita rakuunanlehtiä ja mustikoita

## Valmistusohjeet

Laita yksi tai kaksi punajuurta sivuun odottamaan.

Laita loput kuoritut punajuuret aukkopellille, kaada niiden päälle rapsiöljyä ja ripottele pinnalle suolaa. Aseta yhdistelmähöyryuuni 30%:n höyrytykselle ja 180 °C:n lämpötilaan. Paista punajuuria uunissa kaksi tuntia. Kääntelee punajuuria muutaman kerran paistamisen aikana. Niiden pitää olla pehmeitä, mutta keskelle saa jäädä hieman purutuntumaa.

Höylää sivuun laitettut punajuuret ohuiksi viipaleiksi. Laita viipaleet veteen ja huuhtelee, kunnes niistä ei enää irtoa väriä. Niitä kutsutaan nimellä "crudité".

Lämmitä rapsiöljy kattilassa 85 °C:een. Laita pinaatti ja rakuuna tehosekoittimeen. Kaada lämmin öljy niiden päälle ja hienonna ainakin 20 minuuttia. Siivilöi siivilöintikankaan tai suodatinpussin läpi. Öljyn pitää olla täysin kirkasta ja vihreää (öljy säilyy jääkaapissa 5–6 kuukautta).

Asettele punajuuret lautaselle ja crudité niiden päälle. Kaada kerma pieneen kulhoon. Kaada kerman sekaan hieman rakuunaöljyä. Kaada rakuunakermaa punajuurille. Koristele tuoreilla rakuunanlehdillä ja puolitetuilla mustikoilla.

Punajuuret sopivat erinomaisesti riistan lisukkeeksi.

