

## **Pähkinäinen kasvispiirakka**

100 g voita tai margariinia  
100 g perunasosetta tai puhdas kaurajauhoa  
1½ dl vehnä jauhoja

### **Täyte:**

tilkka rypsiöljyä  
2 raakaa porkkanaa tai raitajuurta  
2 raakaa perunaa  
1 sipuli  
1 dl hasselpähkinärouhetta  
1 tl suolaa  
1 tl lipstikkaa ja basilikaa  
2 dl ranskankermaa  
2 kananmunaa  
1 tl suolaa  
2 dl juustoraastetta  
(hien. tilliä)

1. Sekoita pehmeä rasva, perunasose ja jauhot tasaiseksi taikinaksi. Voit tehdä perunasoseen perunasosehiutaleista tai jauheesta (1 dl vettä+ 1 dl hiutaleita tai ½ dl jauhetta).
2. Levitä taikina piirakkavuoran pohjalle ja reunoille. Anna jähmettyä vähän aikaa kylmässä.
3. Raasta raat, kuoritut juurekset ja perunat melko karkeaksi raasteeksi. Hienonna sipuli.
4. Kuullota kasvikset tilkassa öljyä sen verran, että ne pehmenevät. Sekoita joukkoon pähkinärouhe, suola ja hienonnetut yrtit.
5. Paista pohjataikinaa 200 asteisessa uunissa n. 5 min.
6. Kaada vuokaan kasvisseos ja hienonnetulla tillillä maustettu kerma-munaseos. Jatka kypsentämistä n. 25 minuuttia.