



# Röstiperunat pinaatti-päärynäsalaatilla ja sinihomejuustokastikkeella

Röstiperunat pinaatti-päärynäsalaatilla ja sinihomejuustokastikkeella (Alpro)

Ruoka-ruoanlaittovalmis

## Valmistus

1. Aloita kastikkeella. Sekoita Alpro Ruoka ruoanlaittovalmiste, 1 rkl öljyä ja sitruunamehu ja murennettu sinihomejuusto ja sekoita kunnes seos on tasainen. Mausta suolalla ja pippurilla ja pidä kylmässä ennen tarjoilua.

2. Kuori päärynät ja leikkaa "en julienne"-ohuiksi suikaleiksi. Pirskottele päärynöiden päälle sitruunamehua ja sekoita pinaatin ja krassin kanssa.

3. Kuori ja raasta perunat karkeasti. Paloittele sipuli ja paista pienessä määrässä oliiviöljyä. Lisää sipuli raastettuihin perunoihin ja mausta suolalla ja pippurilla. Esikuumenna paistinpannu, lisää margariini ja paista pieniä perunapalloja pannussa. Käytä lusikkaa ja muotoile pallot ympyröiksi. Paista röstit molemmin puolin kunnes ovat ruskeita ja kypsiä.

4. Tarjoa röstit pinaatti-päärynä salaatin, murennettun sinihomejuuston ja sinihomejuustokastikkeen kanssa.



4 annosta



30min



## Ainesosat

- 2 isoa jauhoista perunaa
- 1 pieni sipuli
- 2 rkl oliiviljyä
- 1 rkl margariinia
- 300 g babypinaattia
- 2 kypsää päärynää
- Nipullinen krassia
- 6 rkl Alpro Ruoka-ruoanlaittovalmistetta
- 50 g murenettua sinihomejuustoa
- 1/2 sitruunamehua
- Suolaa& pippuria

## Käytetty tuote/ käytetyt tuotteet

Alpro Ruoka Soijavalmistete



Alpro Vispi Vispautuva Soijapohjainen Valmistete

