

Karitsan tuoremakkarat, lohkoperunat ja dippi

Ainesosat



4 annosta



Alle 45 minuuttia



Kasvikset

Karitsan tuoremakkarat ja lohkoperunat

- 4 suurta perunaa
- 1 sipuli
- 0.5 tl chiliä
- 1 tl paprikajauhetta
- 1 valkosipulinkynsi
- oliiviöljyä
- suolaa ja pippuria
- karitsan tuoremakkaroita



Kylmä dippikastike

- 1 prk smetanaa
- 1 dl turkkilaista jogurttia
- 2 rkl majoneesia
- 1 valkosipulinkynsi
- sitruunamehua
- sriracha-kastiketta oman maun mukaan
- suolaa ja mustapippuria
- 0.5 tl paprikajauhetta
- sweet & sour -kastiketta oman maun mukaan
- 0.5 tl currya
- tuoreyrtejä esim. ruohosipulia tai kirveliä hienonnettuna

Resepti työvaiheittain

Lohkoperunat

Pilko ainekset ja sekoita ne yhteen. Paista uunissa 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Karitsan tuoremakkarat

Kypsennä makkarat pannulla oliiviöljyssä, kunnes ne saavat kauniin ruskean pinnan. Asettele tarjolle yhdessä lohkoperunoiden kanssa.

Dippikastike

Sekoita kippoon smetana, turkkilainen jogurtti ja kuivamausteet. Lisää majoneesi, valkosipuli ja tuoreyrtit. Sekoita ja tarkista maut.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Sara Chafak suolasta
sahramiin

Reseptin luoja:

Sara Chafak

