

# LEVITTEET JA DIPIT



## HAKKAPELIITAN HERNEHUMMUS

Ohje: Jukka Turta / Koulutuskeskus Salpaus

- 5 dl kuivattuja puolikkaita keltaisia herneitä
- 5 valkosipulin kynttä
- 1 l vettä
- 2 tl suolaa
- 1 rkl murskattua paahdettua kuminaa
- 2 rkl sitruunamehua
- 2dl rypsiöljyä

Huuhdo herneet lävikössä ja keitä kypsäksi noin 50 min. Paahda valkosipulinkynsiä 200 -asteisessa uunissa 15 minuuttia. Murskaa morttelissa kumina ja paahda pannulla pari minuuttia.

Lisää valkosipulinkynnet ja kumina hernesoseen sekaan, soseuta sauvasekoittimella tai yleiskoneessa. Jäähdytä massa. Lisää jäähtyneeseen soseeseen suola ja rypsiöljy. Tarjoa hyvän leivän kera.

*Vinkki:* Hummuksiin sopii hyvin niin keltainen kuin vihreä herne, vaihtelua saa erilaisella maustamisella. Ylläolevan ohjeen valkosipuli ja kumina voidaan vaihteeksi korvata esimerkiksi ruukullisella tuoretta lehtikaalia sekä hivenellä tuoretta korianteria, jolloin saadaan raikas vihreä levite. *Arolan tilan huom.*

# VEGEJUUSTO HERNEJAUHOSTA MITAN TAPAAAN

Maukas ja nopeasti valmistuva sulatejuustomainen herkku, alkuperäinen ohje [täällä](#).

1 dl hernejauhoja  
riipaus suolaa  
riipaus savupaprikajauhetta  
4 rkl ravintohiivahiutaleita  
1 tl sitruunamehua  
1/4 tl omenaviinietikkaa  
noin 2 dl vettä

Sekoita kaikki ainekset keskenään ja laita paistinpannulle. Sekoita hetki kunnes keitos saostuu sinappimaiseksi. Kypsennä seosta tämän jälkeen vielä noin 2-3 minuuttia.

Levitä seos leivinpaperin päälle ohueksi kerrokseksi ja laita jääkaappiin jäähtymään. Noin tunnin

kuluttua juusto on jäähtynyt ja voit leikata sen palasiksi.

Mausteita voi laittaa oman maun mukaan. Vettä kanattaa lisätä sen mukaan kuinka paljon ravintohiivahiutaleita laittaa. Niiden määrällä saa muokattua juuston maun vahvuutta.

## HÄRKÄPAPULEVITE

- 1,5 dl puolikkaita härkäpapuja liotettuna, huuhdeltuna ja valutettuna
- noin 3 dl vettä
- 100 g tuorejuustoa (tai 1/2 dl oliiviöljyä)
- 1 – 3 valkosipulin kynttä
- lehtipersiljaa, ruohosipulia ja/tai basilikaa vähintään kaksi nippua yhteensä
- mustapippuria
- suolaa
- keitinlientä

Laita yön yli liotetut, huuhdellut härkäpavut kattilaan, lisää vesi ja keitä noin 30 min.

Valuta ylimääräinen liemi ja soseuta massa sauvasekoittimella tasaiseksi. Lisää keitinlientä tarvittaessa. Lisää seokseen tuorejuusto, yrtit ja mausteet.

Tarjoa huoneenlämpöisenä ruoan lisäkkeenä tai leivän päällä.

