

Nakki-perunavuoka ja sinappikurkkusalaatti

GN-vuoka

3 kg	varhaisperunaa
1 kg	Patun Parempia nakkeja
40 g	ruokaöljyä
30 g	suolaa
20 g	timjamia
60 g	vehnä jauhoa
1000 g	maitoa
20 g	suolaa
200 g	juustoraastetta
2 nippua	kevätsipulin varsia
400 g	sinappikurkkusalaattia



Pese ja halkaise perunat ja laita GN-vuokaan öljyn, suolan ja tuoreen timjamin kanssa. Paahda 220 asteisessa uunissa noin 20 minuuttia tai kunnes perunat ovat napakoita ja saaneet väriä.

Pilko nakit ja lisää perunoiden joukkoon ja jatka paahtamista, kunnes nakit ovat ruskistuneet. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria.

Valmista kastike sekoittamalla jauhot ja 300 g maidosta paksupohjaisessa kattilassa. Sekoita joukkoon loput maidosta. Kiehauta sekoittaen miedolla lämmöllä, keitä noin 10 minuuttia.

Lisää juustoraaste, suola ja anna juuston sulaa samalla koko ajan sekoittaen. Lisää nakkivuoan päälle ja gratinoi 220 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.

Gratinoinnin aikana leikkaa sipulinvarret ohuiksi viipaleiksi ja uunista tullessa lisää sipulit nakkivuoan päälle koristeeksi. Lusikoi myös sinappikurkkusalaattia nakkivuoan päälle.



Culinary Team
Finland