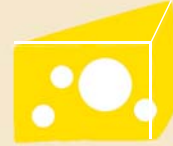


parhaat kaverit



Basililkanyytit

4 filotaikinal levyä

Täyte:

100 g fetajuustoa
2 dl (100 g) mozzarella-raastetta
4 rkl pestokastiketta
1 dl hienonnettua tuoretta basilikaa

Tarjoiluun:

rucolasalaattia
kirsikkatomaatteja
balsamiviinietikkaa
oliiviöljyä
rouhittua mustapippuria
suolaa

Hienonna fetajuusto haarukalla. Yhdistä juustot ja mausta pestolla ja tuoreella basilikalla. Taita filotaikinat kolminkertaisiksi, jaa niille täyte ja sulje nyyteiksi. Paista 200 asteessa noin 5 min. Tarjoa rucolasalaatin ja halkaistujen kirsikkatomaattien kanssa. Pirskota salaatinlehdille ja tomaateille hiukan balsamietikkaa ja oliiviöljyä ja mausta rouhitulla mustapippurilla ja suolalla.



CHIANTI RUFFINO

Tuoksussa on toscanalaisille viineille tyypillistä orvokin aromia. Keskitäyteläinen, kirsikkainen ja tasapainoinen viini on pehmeää ja helposti juotavaa.

Hinta 8,99 €, Alkon nro 007011



ALTIA
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 452 0710
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18