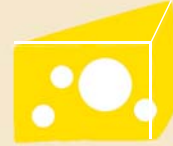


# parhaat kaverit



## Juustotuulihatut 40 kpl

### Taikina:

75 g meijerivoita  
3 dl vettä  
1/4 tl suolaa  
2 1/4 tl vehnä jauhoja  
3 munaa  
1 pussi (150 g) mustaleima- tai emmentaljuustoraastetta

### Täyte: (n. 10–15 annosta)

75 g meijerivoita  
1/2 prk maitorahkaa  
100 g kermajuustoa  
50 g sinihomejuustoa (esim. Stilton tai Aura Gold)  
1 valkosipulin kynsi  
1/4 tl rouhittua mustapippuria  
1/2 dl hienonnettua persiljaa

Mittaa voi, vesi ja suola kattilaan ja kiehauta. Ota kattila levyltä ja lisää koko jauhomäärä samalla voimakkaasti sekoittaen. Nosta kattila levyille ja sekoita puuhaarukalla, kunnes taikina irtoaa kokonaan kattilan reunoista. Ota kattila levyltä ja anna jäähtyä. Vatkaa munat joukkoon yksitellen sähkövatkainta käyttäen, kunnes taikina on tasaista. Sekoita joukkoon juustoraaste. Pursota taikina leivinpaperille pellille. Paista 225 asteessa 25–30 min. Anna jäähtyä peittämättä.

Suhteuta ainekset siten, että täyte riittää kaikkiin tuulihattuihin eli noin kaksinkertaiset määrät. Voit laittaa jotain ainesosaa enemmän maun mukaan! Sekoita pehmeän voin joukkoon rahka, raastetut juustot, mausteet ja persilja. Leikkaa jäähtyneet tuulihatut auki taskuksi ja laita täytettä sisään.



## MARQUES DE MONISTROL Reserva Seleccion Especial Brut

Viini on väriltään oljenkeltainen. Sen maussa on poikkeuksellisen hyvä tasapaino ja hienot, kypsymisen myötä syntyneet aromit. Kestävät kuplat saavat viinin tuntumaan erittäin raikkaalta.

Vmh 7,49 €, Alkon nro 507347



ALTIA  
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 0207 510 510  
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18