



Köögivilja-kikerherne keerupirukas

Masi Campofiorin vein ja värvikas keerupirukas meelitab sööma ka need, kes muidu köögiviljadest ei hooli.



6-8 IN 45-60 MIN

Keerupirukas

1 rull kasutusvalmis pirukatainast
2 suvikõrvitsat
5 porgandit
1 suur baklažaan
külmpressitud oliiviõli
soola

Kikerhernekreem

2 sl kikerhernejahu
1 rosmariinioks
1 küüslauguküüs
soola ja musta pipart
külmpressitud oliiviõli

1. Pese köögiviljad hoolikalt puhtaks, koori porgandid ja viiluta kõik köögiviljad kartulikooremisnoa abil pikkadeks õhukesteks viiludeks.

2. Sega pannil või potis kikerhernejahu 2 sl oliiviõli ja 350 ml veega. Lisa pool tl soola, rosmariinioks ja küüslauguküüs ning lase keskmisel kuumusel keema tõusta. Sega pidevalt kuni kikerhernekreem pakseneb (peaks jääma u keedukreemi paksusega). Tõsta pott tulelt ning võta rosmariin ja küüslauguküüs välja. Maitsesta külluslikult purustatud musta pipraga.

3. Kata ümmarguse küpsetusvormi põhi ja ääred paar sentimeetri kõrguselt taignaga.

4. Kata tainas kikerhernekreemiga ja säti köögiviljaribad spiraalikuljuselt kreemi sisse. Rulli suvikõrvitsariba tihedalt kokku ja aseta piruka keskele. Rulli teised köögiviljad selle ümber luues erinevate värvidega ringe. Kui pirukapõhi on köögiviljadega kaetud, nirista peale 1 sl oliiviõli ja puista üle u 1 tl soolaga.

5. Küpseta pirukat 200kraadises ahjus umbes 35 minutit. Lase pirukal veidi jahtuda ja serveeri.

Retsept on pärit Itaalia veinitootja Masi kodulehelt: