

Vihersmoothie

- ½ hunajameloni
- ½ avokado
- ½ pussia jääsalaattia
- 2 dl appelsiinimehua
- ½ limetin mehu
- 1 rkl hunajaa

1. **Poista** siemenet melonista ja **irrota** kuori. **Paloittele** meloni ja **pane** palat kulhoon tai tehosekoittimeen.
2. **Halkaise** avokado ja **irrota** kivi. **Lusikoi** avokado kulhoon.
3. **Lisää** kulhoon loput aineet. **Soseuta** sauva- tai tehosekoittimella.
5. **Tarkista** maku.



Galette kesäkurpitsa-juustotäytteellä

Pohja:

- 3 dl vehnä jauhoja
- 1 tl leivinjauhetta
- 1 mm suolaa
- 100 g margariinia
- ½ dl kermaviiliä
- 2 tl sitruunamehua
- ½ dl kylmää vettä

Täyte:

- 1 dl ricottajuustoa tai hienorakeista raejuustoa
- 1 dl parmesaanijuustoraastetta
- ½ dl juustoraastetta
- ½-1 kesäkurpitsaa
- 2 valkosipulin kynttä murskattuna
- 1 rkl öljyä

Voiteluun:

- kananmuna

Pohja:

1. **Pane** uuni kuumenemaan 200 °C:seen.
2. **Mittaa** pohjataikin kuivat aineet kulhoon. **Sekoita**.
3. **Lisää** kylmä rasva kuutioina ja **nypi** taikina murumaiseksi seokseksi.
4. **Lisää** kermaviili, sitruunamehu ja vesi. **Sekoita** tasaiseksi.
5. **Muotoile** taikinasta pallo.
6. **Kauli** pallosta noin 30 sentin ympyrä leivinpaperin päällä.

Täyte:

1. **Mittaa** kulhoon täytteen juustot. **Sekoita**.
2. **Levitä** juustoseos tasaisesti taikinalle. **Jätä** noin viisi senttiä reunaa tyhjäksi.
3. **Leikkaa** kesäkurpitsa ohuiksi viipaleiksi. **Lado** viipaleet juustomassan päälle.
4. **Sekoita** pienessä kulhossa valkosipulimurska ja öljy.
5. **Levitä** öljyseos kesäkurpitsojen päälle.
6. **Taittele** reunat piirakan reunoille.
7. **Voitele** reunat kananmunalla ja **paista** uunissa keskitasolla noin 30 minuuttia.

