

Camembert-kesäkurpitsapiiraset

kokonaisaika **32 min** 10 min esivalmistelut 22 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
3.021 kJ / 722 kcal

Rasva: **49 g** Proteiini: **28 g**
Hiilihydraatit: **42 g**

AINEKSET

2 annosta

100 g	camembertia
180 g	kesäkurpitsaa
50 g	punasipulia
3	kananmunaa
2 rkl	kreikkalaista jogurttia
2 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike</u>
2 tl	srirachaa
1 tl	tuoretta timjamia silputtuna
150 g	lehtitaikinaa

VALMISTUS

Vaihe 1

100 g camembertia - **180 g** kesäkurpitsaa - **50 g** punasipulia

Viipaloi camembert. Siivuta kesäkurpitsa ja leikkaa siivut puoliksi. Leikkaa sipuli ohuiksi suikaleiksi.

Vaihe 2

3 kananmunaa - **2 rkl** kreikkalaista jogurttia - **2 rkl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu vähemmän suolaa sisältävä soijakastike - **2 tl** srirachaa - **1 tl** tuoretta timjamia silputtuna

Vatkaa sekaisin kananmunat, jogurtti, Kikkoman vähäsuolainen soijakastike, sriracha sekä timjami.

Vaihe 3

150 g lehtitaikinaa

Vuoraa neljä pientä piirakkavuokaa (halkaisija n. 10 cm) lehtitaikinalla ja pistele pohjiin reikiä. Lisää kasvikset, kaada munaseos niiden sekaan ja asettele camembert-viipaleet päälle. Paista 210-asteisessa uunissa 22 minuuttia (tasalämpö). Anna jäähtyä ritilän päällä, irrota vuoista ja siirrä eväsrasiaan.