

Kastanja-Sienipiiras

kokonaisaika **55 min** 10 min esivalmistelut 45 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

1.461 kJ / 349 kcal

AINEKSET

6 annosta

25 g	voita
1 rkl	oliiviöljyä
8	pientä kuorittua salottisipulia
200 g	pieniä ruskeita herkkusieniä puhdistettuna
200 g	valkoisia herkkusieniä puhdistettuna
200 g	keitettyjä kastanjoita
2	laakerinlehteä
1	varsi tuoretta timjamia
100 ml	punaviiniä
100 ml	kasvislientä
2 tl	Dijon-sinappia
2,5 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
	tuoretta persiljaa silputtuna vastajauhettua mustapippuria
150 g	pakastepuolukoita sulatettuina
225 g	lehtitaikinaa
1	kananmuna
	Piirasta varten tarvitset syvän, halkaisijaltaan 23 cm:n kokoisen piirakkavuonan.

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna uuni 200 asteeseen (kiertoilmauuni 180 asteeseen).

Vaihe 2

Sulata voi ja öljy paistinpannulla ja kuullota salottisipuleita, kunnes ne ovat hieman ruskistuneet. Lisää joukkoon sienet ja paista 4–5 minuuttia. Lisää kastanjat, yrtit ja punaviini ja kaada päälle niin paljon kasvislientä, että ainekset peittyvät. Kiehauta ja anna kiehua hiljalleen 20–30 minuuttia, jotta seos hieman paksuuntuu. Sekoita joukkoon sinappi, soijakastike ja persilja ja mausta mustapippurilla. Keitä vielä 5 minuuttia.

Vaihe 3

Lusikoi puolet kastanja-sieniseoksesta piirakkavuokaan, levitä puolukat päälle ja lusikoi loput seoksesta puolukoiden päälle.

Vaihe 4

Kauli taikina jauhotetulla tasolla ohueksi levyksi ja nosta vuokaan täytteen päälle. Riko kananmunan rakenne ja voitele taikinan pinta kananmunalla. Viillä taikinan pintaan kolme pientä viiltoa ja paista uunissa noin 25 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea.