

Välimerelliset rieskaleivät

kokonaisaika **35 min** 15 min esivalmistelut 20 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
1.840 kJ / 440 kcal

Rasva: **21 g** Proteiini: **13 g**
Hiilihydraatit: **48 g**

AINEKSET

2 annosta

Rieskat:

160 g vehnä jauhoja
0,5 tl suolaa
0,5 tl leivinjauhetta
100 g kreikkalaista jogurttia
1 rkl oliiviöljyä

Paprikatahna:

3 punaista paprikaa
paahdettuina ja
kuorittuina
100 g säilöttyjä chipotle-
chilipippureita adobo-
kastikkeessa
2 valkosipulinkynttä
silputtuna
1 rkl oliiviöljyä
1 rkl sitruunamehua
2 rkl Kikkoman Teriyaki -
marinadi

Päälliset:

6 anjovisfileetä valutettuna
ja pilkottuna
150 g kirsikkatomaatteja
halkaistuina
10 g basilikan lehtiä
koristeluun (valinnainen)
1 rkl oliiviöljyä koristeluun

VALMISTUS

Vaihe 1

160 g vehnä jauhoja - **0,5 tl** suolaa - **0,5 tl**
leivinjauhetta - **100 g** kreikkalaista jogurttia - **1 rkl**
oliiviöljyä
Laita jauhot, suola ja leivinjauhe kulhoon. Lisää
kreikkalainen jogurtti sekä oliiviöljy ja sekoita hyvin
taikinaksi. Jos taikina on liian tahmeaa, lisää
vähitellen jauhoja. Vaivaa jauhotetulla alustalla n. 5
minuuttia, kunnes taikina on sileää. Jaa kahteen
osaan ja muotoile ne palloiksi. Kauli pallot ohuiksi
pyörylöiksi. Kuumenna pannu keskilämmöllä ja
lisää oliiviöljy. Paista rieskoja 2–3 minuuttia
kummaltakin puolelta kullannruskeiksi ja kypsiksi.
Jätä odottamaan.

Vaihe 2

3 punaista paprikaa paahdettuina ja kuorittuina -
100 g säilöttyjä chipotle-chilipippureita adobo-
kastikkeessa - **2** valkosipulinkynttä silputtuna - **1**
rkl oliiviöljyä - **1 rkl** sitruunamehua - **2 rkl**
Kikkoman Teriyaki - marinadi - **6** anjovisfileetä
valutettuna ja pilkottuna - **150 g**
kirsikkatomaatteja halkaistuina - **10 g** basilikan
lehtiä koristeluun (valinnainen) - **1 rkl** oliiviöljyä
koristeluun
Silppua paahdetut paprikat, chipotlet ja valkosipuli.
Laita ne kulhoon, lisää oliiviöljy sekä sitruunamehu
ja sekoita tahnaksi. Mausta Kikkomanin
teriyakimarinadilla. Levitä runsaasti paprikatahnaa
kummallekin rieskalle. Asettele anjovikset ja
puolitetut kirsikkatomaatit paprikatahnan päälle.
Valuta päälle vielä oliiviöljyä ja koristele basilikan
lehdillä.