

Kukeseenepitsa



Hõrk ja krõbe kukeseenepitsa india pähkli juustuga

Mis on kukeseeneseenehooaeg ilma ühe hõrgu kukeseenepitsata? See pitsa maitseb tõesti just nagu “päris”, olles seejuures aga 100% täistaimne ja teravilja vaba ega sisalda ka pärimi. Sellegipoolest on pitsa peal aga esindatud isegi “juust” ning kogu maitsekooslus viib lausa keele alla! Enam ei pea sa end filmiõhtutel nukralt tundma kui teised snäkivad – valmista endale üks tervislik pitsa ning paku sõpradelegi!

Kogus: kahele

Valmistusaeg: 45 minutit

Raskusaste: kerge

Valmistamiseks vajad:

Pitsapõhja jaoks:

- 500 g aurutatud ja jahutatud kartuleid
- 80 g kartulitärklist
- meresoola (vastavalt maitsele)

Lisandite jaoks:

- 1 tl kuivatatud ürdisegu
- meresoola (vastavalt maitsele)
- 100 g kontsentreeritud tomatipastat
- 50 g india pähkleid
- 3-4 spl vett
- ½ sidruni mahla
- ½ tl sibula- ja küüslaugupulbrit
- peotäis värsket basiilikut
- 120 g kirsstomateid
- 30 g sibulat
- 200 g värsked kukeseeni
- 1 tl vahtrasiirupit või kookossuhkrut

Kuidas kukeseenenepitsat valmistada?

Põhja valmistamiseks:

Esmalt eelkuumuta ahi 180 kraadini ning valmista ette pitsapõhi. Selleks purusta kartulitambi või kahvli abil eelnevalt aurutatud kartulid ning sega hulka kartulitärklis. Sõtku tainast käte abil seni kuni saavutad koos püsiva taignapalli. Seejärel tõsta taignapall küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile ning vormi sellest meelepärase suurusega umbes 0,5-1 cm paksune pitsapõhi (soovi korral võid kogusest valmistada ka hoopis mitu väikest). Küpseta pitsapõhja 180 kraadi juures 30-35 minutit kuniks see on saavutanud kuldse pealispinna. Seni kuni pitsapõhi küpseb, valmista ette lisandid.

Tomatikastme valmistamiseks:

Sega väiksemas kausis kokku 100 g kontsentreeritud tomatipastat koos kookossuhkru või vahtrasiirupi ja meelepäraste kuivatatud ürtide ning meresoolaga.

India pähkli "juustu" valmistamiseks:

Vala pähklid blenderisse ning lisa hulka poolest sidrunist pressitud mahl, 3-4 spl vett, meresool, sibula- ja küüslaugupulber ning töötle ühtlaseks.

Ülejäänud täidise valmistamiseks:

Haki sibul, poolita kirsstomatid ning prae pannil (ilma õlita) kukeseened.

Kui põhi on valminud, määri esmalt põhjale tomatikaste. Seejärel laota peale "juustu" kiht, tomatipoolikud, hakitud sibul ning praetud kukeseened. Soovi korral raputa peale veel meelepäraseid ürte. Küpseta pitsat veel ca 10 minutit 180 kraadi juures. Lase seejärel pitsal pisut jahtuda, serveeri värskes basiilikuga ja naudi!