



Luonnosta
tuotteeksi!

JUURESSIPSIT

1 kg porkkanoita, punajuurta, palsternakkaa ja naurista

n. 4 rkl ruokaöljyä

Maustamiseen suolaa tai muita haluamiasi mausteita

Valmistusohjeet:

1. Siivuta juurekset ohuiksi siivuiksi ja nosta sekoituskuuhon.
2. Lorauta päälle vähän öljyä ja ripottele mukaan mausteet. Pyörittele siivuja astiassa niin, että mausteet tarttuvat hyvin jokaiseen siivuun.
3. Kuumenna uuni 220 asteeseen.
4. Kaada sipsit pellille ja levitä ne tasaisesti, etteivät siivut ole päällekkäin.
5. Paista ensin noin 10–15 minuuttia ja laske lämpötila sen jälkeen 90 °C. Paahda sipsejä 1-2 tuntia, riippuen paksuudesta. Sipsit ovat valmiita, kun ne ovat rapsakoita. Jotkut juurekset vaativat pidemmän ajan kuin toiset.

Vinkki! Sipsit voi myös uppopaistaa:

Kuumenna suuri määrä öljyä valurautapadassa ja kuumenna se 180 asteiseksi.

Uppopaista sipsit rapeiksi ja mausta ne paistamisen jälkeen.

Maustamisvaihtoehtoja on niin paljon kuin sinulla riittää mielikuvitusta; voit käyttää parmesaaniraastetta, soijakastiketta, sitruunankuorta, erilaisia kuivamausteita, sieni- tai marjajauheita.

Tyrnimarjarouhe sopii mm. porkkanoiden kanssa loistavasti.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

BUSINESS
JOENSUU

