



Luonnosta
tuotteeksi!

JUURISELLERIPYREE

800 g juuriselleriä

800 g jauhoista perunaa

1,5 dl kuohukermaa

n. 1 dl perunoiden keitinlientä

2 rkl voita

n. 1 tl suolaa

Valmistusohjeet:

1. Kuori ja kuutioi selleri. Keitä suolavedessä 15 min. Valuta hyvin lävikön avulla.
2. Kuori ja kuutioi perunat. Keitä pehmeäksi. Ota keitinvesi talteen.
3. Soseuta sellerit sauvalla. Lisää loppuvaiheessa kerma mukaan ja vähän perunoiden keitinlientä.
4. Soseuta perunat sähkövatkaimella ja yhdistä selleriseoksen kanssa.
5. Mausta suolalla ja lisää voi.

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2019



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



**BUSINESS
JOENSUU**

