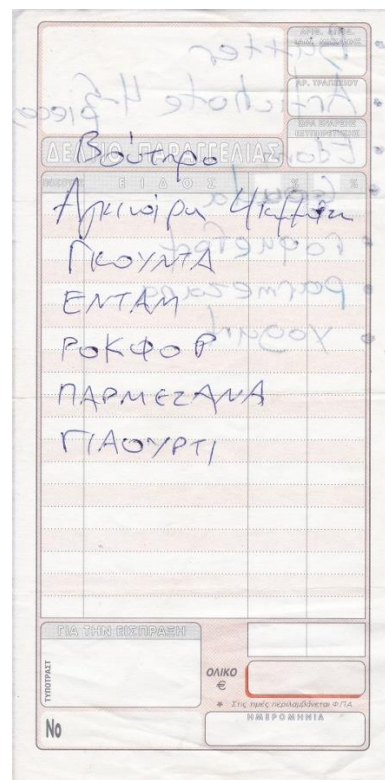


Artisokkaa 4 juustolla

Αγκινάρες με 4 τυρί

1 pala	voita
4 palaa	artisokkaa
40g	Goudaa
40g	Edamia
40g	Roquefordia
40g	Parmesania
1 dl	Kreikkalaista jogurttia



Jos saat tuoretta artisokkaa niin puhdista ne, taita pöydän kulmaa vasten artisokkien varret irti. Älä leikkaa, muuten mukaan jää kovia kuituisia osia. Leikkaa saksilla tai terävällä veitsellä artisokkien uloimmat lehdet ja pese artisokat huolellisesti reilussa vedessä.

Keitä artisokat runsaassa suolalla ja sitruunalla tai viinietikalla maustetussa vedessä. Happo säilyttää paremmin vihanneksen vihreän värin.

Älä keitä artisokkia alumiinikattilassa sillä se mustuttaa ne. Keitä artisokkia vajaa 30 minuuttia tai kunnes lehtien tyviosa on pehmeä.

Poista lehtiosat niin että pohja osa jää jäljelle. (Lehtiosat voit nauttia vaikkapa sitruunalla maustetun voisulan kanssa.)

Yleensä joudutaan turvautumaan säilykeartisokkaan. Valuta ne ensin hyvin.

Voitele pikkuvuoka voilla ja laita pohjalle artisokan palat. Jos teet yhteisen annoksen useammalle, laita kaikki artisokka isoon vuokaan.

Sekoita raastetut juustot jogurtin sekaan ja kaada artisokkien päälle.

Laita vuoka uuniin reiluun 225 asteeseen ja ota pois kun pinta on kauniin ruskea.