

# Puhtaasti kotimainen reseptit

## Chilikastike neljälle

½ punainen kotimainen mieto chili  
1 dl maustamatonta jogurttia  
½ dl tuoretta kotimaista basilikaa  
1 rkl juoksevaa hunajaa  
1 tl sitruunamehua  
Suolaa  
Pippuria

1. Halkaise chilit ja poista siemenet
2. Hienonna chili mahdollisimman pieneksi
3. Sekoita jogurtti, chilit, sitruunamehu ja mausteet. Anna maustua

## Välipalasalatti yhdelle

1 dl kotimaista salaattia  
5 cm pala kotimaista kurkkua  
¼ kotimaista paprika  
½ dl kotimaisia ituja  
1 rkl chili-kastiketta

1. Aseta salaatti pediksi lautaselle
2. Viipaloi kurkku ohuiksi viipaleiksi ja asettele annokseesi kauniisti
3. Suikaloi paprika ja asettele se myös salaattiannokseesi
4. Laita salaattiannoksen päälle ituja
5. Valuta chili-kastiketta 1 rkl annoksen päälle

## Tomaattileivät neljälle

8 viipaletta paahtoleipää  
2 isoa kotimaista tomaattia  
1 ruukku kotimaista basilikaa  
200 g mozzarella-juustoa  
Rypsiöljyä  
Sormisuolaa

1. Leikkaa pestyt tomaatit ohuiksi siivuiksi.
2. Leikkaa mozzarella ohuiksi siivuiksi
3. Valuta rypsiöljyä teelusikalla ohuesti leipäsiivujen päälle.
4. Ota neljä viipaletta leipää ja lada niiden päälle tomaattia, mozzarellaa ja basilikaa.
5. Ripottele tomaatin ja mozzarellan päälle hyppysellinen sormisuolaa
6. Laita toiset leipäviipaleet tomaattileipästen kanneksi
7. Leikkaa leivät kolmioksi.

Lisää reseptejä löydät osoitteesta <https://puhtaastikotimainen.fi/reseptit/>

