



Marinoitua artisokkaa

- 1 prk (n. 200 g) artisokan paloja vedessä
- 1/2 sitruunan mehu
- 1/2 dl oliiviöljyä
- 1 sitruunan kuori
- ripaus suolaa
- rouhaus mustapippuria

Kaada artisokkien liemi pois. Mittaa kulhoon oliiviöljy, sitruunan mehu sekä mausteet. Raasta sitruunankuoriraudalla sitruunankuoren keltaista osaa artisokkien joukkoon. Mausta herkkua vielä kevyesti suolalla ja mustapippurilla.

Anna marinoitua muutaman tunnin ajan tai yön yli.

Paahdettua paprikkaa

- 400 g makeita suippopaprikoita
- loraus oliiviöljyä
- sormisuolaa
- 1/2 sitruunan mehu

Leikkaa paprikat pystysuunnassa kolmeen tai neljään osaan. Poista siemenet.

Levitä paprikat pellille leivinpaperin päälle kuoripuoli ylöspäin. Purista paprikoiden päälle sitruunan mehua, pirsota päälle hieman oliiviöljyä ja mausta paprikat suolalla.

Paahda paprikoita uunissa alkuun 200 asteessa 15 minuutin ajan. Nosta lämpö sen jälkeen 225 asteeseen ja paahda paprikoita vielä 5 minuutin ajan, niin että pinta hieman ruskettuu.