

Porsaanlapaa ja polentaa

Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60
minuuttia



Liha

Porsaanlapa

- 800 g porsaanlapaa luulla
- 100 g tomaattimurskaa
- 2 sipulia
- 1 porkkana
- 4 varsisellerin vartta
- 1 halkaistu valkosipuli
- 1 chili
- 1 plo valkoviiniä
- 10 timjaminoksa
- 75 g voita
- suolaa ja mustapippuria
- timjaminoksia



Gruyerepolenta

- 100 g raakaa polentaa
- kanalientä
- 100 g Gruyere-juustoa
- 100 g voita
- 1 sitruunan mehu
- suolaa ja mustapippuria

Resepti työvaiheittain

Paahda possunlapoihin ja juureksiin väriä kovalla lämmöllä kuivalla pannulla. Laita paahdetut possunlavat, juurekset sekä halkaistu valkosipuli ja timjamit kattilaan. Kaada pullo valkoviiniä ja peitä lihat lopulta vedellä ja hauduta 3-4 tuntia hiljaa poristen kunnes possu on mureaa ja hajoilee sitä nostettaessa. Voit lisätä vettä hauduttaessa. Nosta lavat pois liemestä ja anna hetken jäähtyä jotta voit leikata niistä sopivia annospaloja. Siivilöi liemi toiseen kattilaan ja keitä kunnes jäljellä on enään 2-3dl. Lisää annospaloiksi leikatut possut laakealle pannulle ja kaada liemi sekaan.

Lisää myös voi ja muutama timjamin oksa. Lämmitä kastike kiehuvaaksi ja lusikoi possujen päälle kunnes liemi alkaa muodostumaan kastikemaiseksi. Mausta possut suolalla ja pippurilla.

Lämmitä yhden litran verran kanalientä kiehuvaaksi ja lisää sekaan polenta. Sekoita kokoajan 6-8 minuutin ajan kunnes polenta alkaa olemaan kypsää ja suutuntuma on tasaisen pehmeä. Voit lisätä keittäessä lisää kanalientä. Polennan tulisi olla puuromaisen löysää. Raasta sekaan gruyere-juustoa, lisää voi ja sitruunan mehu. Sekoita tasaiseksi. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Tarjoile heti possunlavan kanssa. Päälle sopii hyvin myös kuivattua rapeaa sipulia.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Kalle - Chef on the Beach

**Reseptin luoja:**

Kalle Kiukainen