

Superpurilaiset

Ainesosat



2 annosta



Alle 45 minuuttia



Liha

Superpurilaiset

- 500 g naudan sisäfilettä
- 4 viipaletta savupekonia
- 2 viipaletta emmentaljuustoa
- 2 viipaletta cheddarjuustoa
- 200 g kirsikkatomaatteja
- 2 rapeaa sämpylää
- 1 iso sipuli renkaina
- 2 munaa
- 1 keltuainen
- 1 valkosipulinkynsi
- 200 g vehnä jauhoja
- 1.5 dl talousmaitoa
- 1 hyppysellinen suolaa
- tuoretta basilikaa
- 2 dl öljyä



Resepti työvaiheittain

1. Jauha liha, muotoile kahdeksi isoksi pihviksi ja laita jääkaappiin.
2. Lämmitä uuni 200 asteeseen ja paahda oliiviöljyllä valeltuja tomaatteja 20 minuuttia.
3. Sekoita vehnä jauhot, muna, suola ja maito leivitteeksi ja laita lepäämään.
4. Sekoita valkosipuli ja keltuainen. Lisää vähitellen öljy jatkuvasti sekoittaen aioliksi.
5. Paista pihvejä 5 minuuttia molemmin puolin, lisää pekoni puolessa välissä.
6. Halkaise ja paahda sämpylät kevyesti.
7. Leivitä sipulirenkaat ja uppoaista kullanruskeaksi.
8. Laita emmentalviipale sämpylän pohjan päälle, sitten pihvi, cheddar, pekoni ja vielä vähän murskattua paahdettua tomaattia.
9. Kiinnitä sämpylän toinen puoli cocktailtikulla ja peitä hampurilainen sipulirenkailla. Tarjoa aiolin kera.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Liha vs. kasvis



Reseptin luoja:

Mike Robinson