

Poron sisäfilettä, kukkakaalipyreetä, paistetut sipulit ja punaviinikastike

Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 2 tuntia



Kasvikset

Poron sisäfile

- 1 poron sisäfile

Poron marinadi

- 4 dl oliiviöljyä
- 2 rkl balsamiviinietikkaa
- suolaa ja mustapippuria
- timjamia
- rosmariinia
- rakuunaa



Paistetut sipulit

- 3 kpl sipuleita
- voita paistamiseen
- öljyä paistamiseen

Punaviinikastike

- 0.5 porkkana
- 1 salottisipuli
- 0.5 dl vasikanfondia
- 0.5 dl punaviiniä
- ruokosokeria
- rosmariinia
- timjamia
- 1 loraus soijakastiketta
- 1 hyppysellinen maizenaä suurustamiseen

- 1 nokare voita antamaan kiiltoa
- suolaa ja mustapippuria

Kukkakaalipyree

- 1 kg kukkakaalia
- 2 rkl voita
- 2 dl kuohukermaa
- 1 tl valkopippuria
- suolaa
- 2 tl valkoviinietikkaa

Resepti työvaiheittain

Poron marinadi

Valmista marinadi kulhoon, johon saat fileen mahtumaan. Laita poronfile marinadiin, anna marinoitua vähintään muutaman tunnin ajan.

Pyyhi liika marinadi pois lihasta. Paista kuumalla pannulla, jätä sisältä roseksi.

Paistetut sipulit

Kuori ja pilko 3 kpl pienehköjä sipuleita reiluiksi palasiksi. Kuullota sipuleita pannulla poron paistamisen jälkeen voissa ja öljyssä kunnes ovat pehmeitä.

Laita tarjolle poronfileiden kanssa ja kruunaa annos kastikkeella.

Punaviinikastike

Pilko porkkana, sekä salottisipuli, kuullota niitä hetki. Laita pienehköön kattilaan Vasikanfondi, punaviini, sekä mausteet. Anna tekeytyä ja suurusta kastike mieleiseksi. Tarkista vielä maut ja lisää lopuksi voita antamaan kiiltoa kastikkeelle.

Kukkakaalipyree

Keitä kukkakaali pehmeäksi, lisää voi, kerma ja mausteet. Soseuta sauvasekoittimella sileäksi.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Sara Chafak suolasta
sahramiin

Reseptin luoja:

Sara Chafak

