

parhaat kaverit



Naudan sisäfilee

600 g *naudan sisäfileetä suolaa ja pippuria*
4 rkl *oliiviöljyä*
3 *oksa timjamia valkosipulia*

Puhdista filee mahdollisista kalvoista. Sekoita öljy ja mausteet ja viipaloi valkosipulin kynnet, hiero seos fileen pintaan. Anna marinoitua muutama tunti. Ruskista filee kuumalla pannulla tilkassa öljyä. Laita 190 °C uuniin noin 10 minuutiksi tai kunnes sisälämpötila on haluttu. 52 °C hyvin punertava, 56-58 °C medium, 61-62 °C melko kypsä, 64-66 °C täysin kypsä. Ota liha uunista ja anna vetäytyä vähintään 10 minuuttia lämpimässä paikassa, viipaloi ja tarjoa.

Tatti-smetanakastike

1 rkl *öljyä*
1 *sipuli*
3 *isohkoa tattia*
1 tl *Dijon-sinappia*
1 dl *Demi-Glace kastikepohjaa*
3 dl *smetanaa*

Leikkaa sipulit ja tatit pieniksi, ruskista öljyssä. Mausta suolalla ja pippurilla, lisää sinappi ja sekoita hyvin. Lisää joukkoon kastikepohja ja keitä hetki. Lisää smetana ja anna kiehua hiljalleen vielä 10 min.

Kuminaperunat

1 kg *Rosamunda-perunaa*
50 g *voita*
3 tl *kuminaa, suolaa ja pippuria*

Pese ja kuivaa perunat huolellisesti. Leikkaa noin 1,5 cm viipaleiksi, aseta voidellulle uunipellille. Sulata voi ja penslaa perunat sillä. Mausta kuminalla, suolalla ja pippurilla. Paista 175 °C noin 40 minuuttia tai kunnes perunat ovat kypsät.



CASA DE LA ERMITA CRIANZA
Tummanpunainen, hieman kehittynyt ja tuoksultaan runsas ja aromikas viini. Sen maku on täyteläinen, pehmeä, samettisen mausteinen ja lämmin.

Hinta 13,49 €, Alkon nro 455467



ALTIA
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 452 0710
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18