

parhaat kaverit



Karitsaa filotaikinassa ja munakoisogratiini

- 4 kpl Filotaiquina-arkkeja oliiviöljyä
- 4 kpl karitsan paahtopaisteja
- 1 dl vaalean leivän sisusta
- 0,5 dl manchego-juustoraastetta hienonnettua persiljaa
- 1 tl valkosipulimurskaa
- 2 timjamin oksaa, suolaa ja pippuria
- kananmunaa voiteluun

Kastike :

- 1 salottisipuli
- 1dl Madeiraa
- 2 dl Demi-Glace kastikepohjaa rouhittua mustapippuria

Ruskista karitsan paahtopaistia kuumalla pannulla tilkassa oliiviöljyä. Sekoita leivän sisus, juustoraaste, valkosipulimurska ja mausteet täytteeksi. Painele täyte hiukan jäähtyneiden paahtopaistien päälle ja taittele jokainen paisti omaan filotaiquina-arkkiinsa tiukaksi kääreksi. Voitele kääret kananmunalla ja paista 200 °C noin 12 min. Ruskistettuasi paahtopaistit lisää pannulle Madeira ja kiehua hetki. Lisää sipuli ja kastikepohja, keitä kokoon, kunnes jäljellä on noin 2 dl.

Munakoisogratiini

- 1 pienehkö munakoiso
- 2-3 rkl oliiviöljyä
- 2 kpl kypsiä tomaatteja
- n. 100 g Halloumi-juustoa (8 viipaletta)
- suolaa ja pippuria

Viipaloi munakoiso ja ripottele viipaleille karkeaa suolaa, anna "hikoilla" noin puoli tuntia. Viipaloi kypsät tomaatit (mikäli tomaatit ovat raakoja, paistoksesta tulee happamako). Viipaloi Halloumi-juusto ja pariloi viipaleet nopeasti. Rakenna voidellulle uunipellille kekoja joissa on 3-4 viipaletta munakoisoo, 3 viipaletta tomaattia ja 2 viipaletta Halloumi-juustoa. Mausta ja ripottele pinnalle muutama tippa oliiviöljyä. Paista 200 °C noin 12-15 min.



SANTA JULIA MERLOT RESERVA

Kypsä, täyteläinen, normaali happoinen, tamminen ja paahteinen viini. Tuoksu on rypäleellinen, lempeä, hieman mausteinen. Maku on kypsä, täyteläinen, ryhdikäs, rypäleellinen ja tamminen.

Hinta 8,95 €, Alkon nro 458717



ALTIA
1888

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