

Grillattua possun savukylkeä ja paprikaa

Street Gastron Pertti Kallioisen possun savukyljelle sopivat rennot Chill Out -viinit.



PORSAS



GRILLIRUOKA



4 HLÖ



+ 60 MIN



Chill Out Shiraz Rosé California
hanapakkaus 3L

POSSUN KYLKI

400 g savukylkeä palana

PAPRIKAA JA PURJOA

2 vihreää paprikaa

2 suippopaprikaa

4 punaista chiliä

1 purjo pestynä

3 rkl öljyä

2 rkl tummaa riisiviinietikkaa tai balsamicoa

suolaa

sokeria

SICHUAN-MAJONEESI

1 Leikkaa kylki 1 cm:n paksuiksi viipaleiksi. Grillaa erittäin kuumalla grillillä rapea pinta, noin 30 sekuntia per puoli.

2 Pese ja leikkaa paprikat ja purjo isoiksi paloiksi, jotta ne eivät putoa grillirutilöiden läpi.

3 Paahda grillissä tumma pinta kaikkiin raaka-aineisiin. Purjo voi kypsyä hieman paprikoita pidempään. Purjo ei maistu palaneelle, vaikka tummuu helposti. Päälimmäisen pinnan voi halutessaan kuoria pois.

4 Nosta paahdetut vihannekset kulhoon ja lisää öljy sekä etikka. Mausta suolalla ja sokerilla.

5 Sekoita majoneesiin sichuaninpippuri ja -öljy. Niitä löytyy aasialaisista kaupoista.

6 Laita tarjoiluastian pohjalle salaatin ja paahdetut kasvikset. Asettele savukylkiviipaleet salaatin päälle ja koristele grillatulla chilillä.

2 dl majoneesia

1 tl sichuaninpippuria jauhettuna

sichuaninpippuriöljyä

VIIMEISTELY

salaattia

krasseja ja ituja

grillattu kokonainen chili

chiliöljyä (Street Gastro)