

Häränhääntää keväisten vihannesten kera Pekka Terävän tapaan

Juuri sopivan hapokas Rhône'n punaviini toimii hienostuneen murean häränhännän kanssa.



NAUTA



4 HLÖ



+ 60 MIN



1 Keitä häränhääntä juuresliemessä (porkkana, selleri, sipuli) niin kauan että liha on irrotettavissa hännän ympäriltä. Mausta lihapalat suolalla ja rypsiöljyllä. Liemen voit myöhemmin hyödyntää vaikka keittopohjana.

2 Leikkaa kevätkaali ensin puoliksi ja sitten kukin puolikas n. 5 osioon. Paista osiot pannulla ja mausta suolalla.

3 Ryöppää yrtit kiehuvaan veteen ja valuta. Tarvitset n. 2 dl yrttejä 1 dl öljyä kohden. Pistä yrtit jäihin hetkeksi. Purista ylimääräinen vesi pois ja laita tehosekoittimeen. Lisää rypsiöljy ja aja tehosekoittimessa sekaisin. Mausta suolalla ka tarkista maku.

4 Pilko tomaatit ja puolikas kurkku pieniksi kuutioiksi. Silppua kevätcipulin vihreää vartta pieniksi renkaiksi.

5 Kokoa annos.



Resepti Keittiömestari Pekka Terävä, OLO ja EMO ravintolat.

Ogier Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes 2017

AINEKSET

400 g häränhääntä

600-700 g juureksia (esim. porkkana, selleri ja sipuli)

1 kevätkaali

2 kpl tomaattia

1/2 kurkku

Kevätsipulin vartta tai ruohosipulia

Persiljaa

Timjama

Kirveliä

Kylmäpuristettua rypsiöljyä