

Porsaanfile ja papu-pekonisalaatti

Hyvin maustettu porsaanliha on loistava raaka-aine grilliin. Kesän grillipossukin kypsennetään kuin joulukinkku; rauhallisesti miedolla lämmöllä.



PORSAANFILE

500 g porsaan ulkofilettä
1 rkl fariinisokeria
1 rkl chililastuja
1 rkl suolaa
1 rkl karkeaa sinappia

PAPU-PEKONISALAATTI

175 g pekonia tai ylikypsää possun kylkeä
1 punainen chili
100 g herkkusieniä
200 g vihreitä papuja
1/2 dl meiramia, viinisuolaheinää ja kirveliä



PORSAS



GRILLIRUOKA



4 HLÖ



+ 60 MIN

- 1** Poista porsaanfileen pinnasta kalvo ja levitä pinnalle sinappia ja muut mausteet.
- 2** Grilla tai paista file nopeasti voissa pannulla ja jatka kypsennystä 100 asteisessa uunissa kunnes fileen sisälämpö on 60 astetta. Anna vetäytyä ennen leikkaamista.
- 3** Paista papusalaattia varten pekoni rapeaksi ja hienonna veitsellä muruiksi. Sitten suikaloi chilipaprika ja lisää ne pannuun sienien kanssa.
- 4** Sekoita joukkoon vedessä kiehautetut pavut. Mausta suolalla ja tuoreilla yrteillä.

Resepti Keittiömestari Aki Wahlman