

Täyteläinen riistapata sinihomejuustolla

Sinihomejuusto tuo sopivasti suolaisuutta runsaan riistan makuun. Anna höyryävän pataruoan ja täyteläisen Nederburg-punaviinin hemmotella!



RIISTA



4 HLÖ



+ 60 MIN



Nederburg The Winemasters
Edelrood

- 1 Leikkaa liha kuutioiksi. Lohko sipuli ja kuutioi porkkanat.
- 2 Sekoita marinointia varten kulhossa punaviini, murskattu valkosipuli, rosmariini ja timjami. Lisää joukkoon lihakuutiot, sipulilohkot ja porkkanat ja anna marinoitua jääkaapissa vähintään 12 tuntia.
- 3 Nosta lihakuutiot marinadista ja kuivaa talouspaperilla.
- 4 Ruskista lihat öljyssä isossa padassa. Kaada marinadi päälle ja lisää vesi ja lihaliemi. Anna hautua miedolla lämmöllä kannen alla 1½–2 tuntia.
- 5 Ruskista paistinpannalla sienet voissa ja mausta suolalla ja pippurilla ja lisää pataan. Sekoita sinihomejuusto, kerma, soija ja mustaherukkahyytelö mukaan pataan.
- 6 Anna hautua noin 5 minuuttia ja suurusta maissijauholla halutessasi.
- 7 Koristele persiljalla ja tarjoa paahdettujen vihannesten ja riisin kanssa.



Resepti: Louise Mérus

Louise Mérus on suomalainen kokki, joka on asunut ja opiskellut Etelä-Afrikan Kapkaupungissa. Hänen erikoisosaamistaan ovat afrikkalaiset perinneruoat ja mausteet.

- 3 dl täyteläistä punaviiniä
- 2 valkosipulinkynttä
- 2 rkl tuoretta rosmariinia
- 1 tl kuivattua timjamia
- 1 sipuli
- 2 porkkanaa
- 700 g riistan patalihaa (peuraa tai hirveä)
- 2 rkl öljyä paistamiseen

3 dl vettä
1 lihaliemikuutio tai fondi
200 g herkkusieniä ja/tai kantarelleja
2 rkl voita
100 g sinihomejuustoa
2 dl kermaa
1 rkl soijaa
2 rkl mustaherukkahyytelöä
maissijauhoa
suolaa, mustapippuria
persiljaa