

Porotartar

Tutustu ruokatoimittaja Mari Moilasan reseptiin ja nauti pienet juhlat suupalat Suomen suosituimman ranskalaisen kuohuviinin kera.



RIISTA



4 HLÖ



30-45 MIN



Ballet Brut Carte Noire

TARTAR (N. 12 KPL)

- 1 Hienonna poronfilee oikein pieniksi kuutioiksi. Silppua sipuli ja kaprikset.
- 2 Sekoita ainekset kulhossa, mausta sinapilla, suolalla ja pippurilla.
- 3 Laita nokare tartaria (tai tee pienellä muotilla pieni pihvi) juureslastun päälle, koristele herkku yrtillä tai herneenversolla.



Resepti Ruokatoimittaja Mari Moilanen
www.jotainmaukasta.fi

TARTAR

- 150 g poron sisäfileetä
- 1 rkl kapriksia
- ½ pieni sipuli
- kaksi rouhaisua mustapippuria
- 1 tl Dijon-sinappia
- 1 keltuainen
- ¼ tl suolaa

TARJOILUUN JA KORISTEESI

FRASLEEN OY KORTIS PÄIKKÖ
juureslastuja ja herneenversoja