

Karitsan paahtopaistia omena-ruusukaali-paistoksen kera

Karitsa maistuu roseena täyteläisen Tarapacá-viinin kanssa. Valmista lisukkeeksi mehevä kaali-omenapaistos.



LAMMAS



4 HLÖ



45-60 MIN



Tarapacá Gran Reserva Cabernet
Sauvignon 2017

AINEKSET:

- 600 g karitsan paahtopaistia
- 3 valkosipulin kynttä
- rosmariinia
- 2 dl punaviinikastikepohjaa
- 15 cm purjoa
- 1 rasia ruusukaalia

- 1 Paista karitsan paahtopaistit kuumalla pannulla voissa rosmariinin ja valkosipulin kanssa. Anna ruskistua joka puolelta hyvin. Jatka kypsentämistä uunissa 160 asteessa n 15 minuuttia sopivan mediumiksi. Käytä mieluummin paistomittaria, medium = sisälämpötila 65 astetta.
- 2 Ota pois uunista ja anna paahtopaistien vetäytyä folion sisällä hyvin ennen leikkaamista.
- 3 Kuumenna kastikepohja pienessä kattilassa ja mausta rosmariinilla.
- 4 Leikkaa ruusukaalit halki ja omena kuutioiksi. Ruodi lehtikaalin oksat eli ota lehtiosa pois kovasta keskiruodosta. Leikkaa purjo noin 3 cm paloiksi.
- 5 Hauduta kaikki kasvikset voissa pannulla sopivan al denteksi eli niissä saa olla vielä vähän purutuntumaa. Mausta suolalla ja pippurilla.
- 6 Kokoa annos ja tarjoa Tarapaca-punaviinin kanssa.



Resepti: keittiömestari Ari Ruoho

Ravintola Nokan keittiömestari ja ravintoloitsija tekee tiivistä yhteistyötä pientilatuottajien kanssa ja on innokas kalastaja ja metsästäjä.

Tutustu ravintola Nokkaan

muutama oksa lehtikaalia

1 omena

voita

suolaa & mustapippuria myllystä