

Karitsatartar & lipstikkakreemi

Tuoreen ja lähellä tuotetun karitsan lihasta valmistuu herkullinen tartar, jota täydentää aromikkaan pippurinen yrtti lipstikka.



4 HLÖ



45-60 MIN



- 1 Leikkaa punasipuli pieniksi paloiksi.
- 2 Sekoita omenaviinietikka ja sokeri kattilassa. Lisää joukkoon sinapin siemenet ja punasipuli. Kiehauta nopeasti ja jäähdytä.
- 3 Leikkaa karitsan liha pieniksi kuutioiksi.
- 4 Soseuta lipstikka ja yhdistä creme fraichen kanssa ja mausta suolalla.
- 5 Sekoita kulhossa karitsan liha ja mausta jäähtyneellä punasipuli-sinapin siemen vinegretillä. Lisää kylmäpuristettu rypsiöljy ja mausta suolalla. Tarkista maku.
- 6 Tarjoile lipstikkakreemin ja pikkelöityjen kanttarellien kanssa.
- 7 Nauti tartarin kanssa Tarapacá +Plus -luomupunaviiniä.



Resepti: keittiömestari Ari Ruoho Ravintola Nokan keittiömestari ja ravintoloitsija tekee tiivistä yhteistyötä pientilatuottajien kanssa ja on innokas kalastaja ja metsästäjä. Tutustu ravintola Nokkaan

Tarapacá Gran Reserva Organic Red Blend 2016

- n. 350 g karitsan ulkofilettä
- 1 dl omenaviinietikkaa
- 1 rkl sokeria
- 1 punasipuli
- 1 rkl sinapin siemeniä
- 1 dl pikkelöityjä kanttarelleja esim. Kaskeinmarjan
- 2 rkl kylmäpuristettua rypsiöljyä

1 puntti lipstikkaa
1 dl creme fraichea
suolaa