

Kiiltävä,
täyteläisen makuinen
punaviinikastike
täydentää
karitsan paahtopaistin
maun.

"Parsan
kirkas vihreys
on kuin tuulahdus
keväästä."

Parsa on kevään hurmaava sesonkiherkku

Parsaa ja karitsaa tai lämmintä peruna-parsasalattia. Siinä ovat Kokkimaajoukkueen Teemu Tuovisen uudet kevätkauden reseptit Patu Lounasklubiin.

Karitsan paahtopaisti, vihreä parsa, paahtetut perunat ja punaviinikastike

4-6 henkilölle

KARITSAN PAAHTOPAISTI

- 400-600 g karitsan paahtopaistia
- 1 rkl rypsiöljyä
- 2 rkl voita tai Eleplant-kasvirasva-sekoitetta
- 2 tl suolaa
- 1 tl mustapippuria

Ota liha huoneenlämpöön hyvissä ajoin ennen valmistusta (1 h). Poista paistista ylimääräiset kalvot. Hiero paistin pintaan suolaa ja pippuria. Paista paistinpannulla kauniin väriseksi ja laita paisti uuniin, kypsennä lämpömittarin avulla 62-asteiseksi. Anna paistin vetäytyä hetki ennen leikkaamista. Mausta suolalla ja rouhaise pintaan mustapippuria pari kierrosta ennen tarjoilua.

VIHREÄ PARSA

- 300 g vihreää parsaa
- 1 rkl voita tai Eleplant-kasvirasva-sekoitetta
- 1 tl suolaa

Pese parsat hyvin ja napsauta tai leikkaa parsasta puumainen kantaosa pois. Grillaa parsat nopeasti grillipannulla tai kuumalla pannulla, jotta niihin tulee kaunis paistopinta. Mausta kevyesti suolalla.

PAAHDETUT PERUNAT

- 500 g perunoita
- 1 rkl suolaa
- 1 rkl mustapippuria
- 2 rkl rypsiöljyä

Laita uuni kuumentamaan 200 asteeseen ja laita leivinpaperi uunipellille valmiiksi. Pese ja leikkaa perunat puoliksi, mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita perunat öljyssä. Paahtaa uunissa 20 minuuttia, kunnes perunat ovat kauniin kullanruskeita ja rapeita. Laita hetkeksi sivuun jäähtymään.

PUNAVIINIKASTIKE

- 1 kpl salottisipuli
- 1 kpl keltasipuli
- 1 kpl porkkana
- 1 pieni pala juuriselleriä
- 4 kpl herkkusieniä
- 1 kpl timjaminoksa
- 1 rkl ruokokidesokeria
- 2 rkl rypsiöljyä
- 2 rkl balsamiviinietikkaa
- 5 dl punaviiniä
- 5 dl lihalientä
- 1 tl suolaa
- 1 tl mustapippuria
- 2 rkl voita





Kuori ja hienonna sipulit. Kuullota sipuleita kattilassa hetki. Pilko porkkana, juuriselleri ja herkkusienet joukkoon. Lisää sokeri ja anna juuresten karamellisoitua hetki. Lisää kattilaan balsamiviinietikka ja sekoita. Lisää punaviini ja keitä, kunnes viinistä on haihtunut puolet. Lisää sitten lihaliemi ja yrtit. Keitä, kunnes kastiketta on jäljellä noin 5 desilitraa. Siivilöi kastike ja laita takaisin kattilaan. Tarkista maku ja koostumus. Suurusta tarvittaessa vesitilkkaan sekoitetulla maizenalla.



Teemu
Tuovinen

VINKIT!

- 1 Vatkaa joukkoon voi ja sekoita, niin saat kastikkeen kiiltäväksi!
- 2 Jos haluat paksumpaa kastiketta, voit saostaa sen maissitärkkelyksellä pakkauksen ohjeen mukaan.
- 3 Voit käyttää valmista punaviinikastiketta, jos haluat.
- 4 Kokeile myös Bimi-varsiparsakaalia, voit valmistaa sen samalla tavalla kun parsan!

