



Porsaanfilee

Aineet: 400-600 g possun fileetä
mustapippuria suoraan myllystä
2-3 dl ranskankermaa tai kuohukermaa
öljyä/voita
Marinadi:
0,5 dl soijakastiketta
0,5 dl öljyä
2-3 murskattua valkosipulinkynttä
rose- ja pippurisekoitusta

Valmistus: Sekoita marinadi pakastepussiin ja laita filee marinoitumaan jääkaappiin noin 2-3 tunniksi. Kääntelee muutaman kerran muovipussia marinoinnin aikana. Ota liha jääkaapista noin puolituntia ennen paistamista. Anna olla vielä hetki marinadipussissa.

Ruskista öljy-voiseos kannellisessa kasariissa. Ota filee pois marinadista. Älä pyyhi fileetä vaan laita sellaisenaan paistinpannulle, varo räiskeitä. Ruskista filee molemmin puolin kauniin ruskeaksi. Vähennä lämpöä ja jätä kannen alle kypsymään, noin 15 minuutiksi. Koita kypsyyys pistämällä lihaan haarukalla. Jos lihasneste on punaista jatka paistamista vielä hiukan.

Kaada kerma kasariin kiehauta ja lisää mustapippuria suoraan myllystä. Tarkista maku lisää suolaa tai soijakastiketta, jos on tarpeen. Ota filee pois kastikkeesta ja leikkaa siivuiksi. Kaada kastike fileesiivujen päälle tai tarjoa erikseen.

Tarjoa valkosipuliperunoiden tai ranskanperunoiden kanssa.