



Porsaanfilee tonnato

Aineet: noin 800 g porsaan sisäfileitä
1 tl öljyä
1 tl voita
riipaus suolaa ja mustapippurirouhetta
1 dl vettä tai lihalientä
Tonnikalakastike:
1 tlk öljyyn säilöttyä tonnikalaa
1 dl majoneesia
3-4 anjovisfileetä hienonnettuina
sitruunamehua
Koristeluun: kapriksia, mustia kivettömiä oliiveja.

Valmistus: Kypsennä liha padan pohjalla voin ja öljyn seoksessa ruskeaksi. Lisää suola ja pippuri. Kaada padan pohjalle tilkka nestettä ja peitä kannella. Hauduta 15 minuuttia. Valmista sillä aikaa kastike sekoittamalla kaikki ainekset sileäksi monitoimikoneessa. Viipaloi liha vadille ja levitä tonnikalakastike päälle. Koristele. Lisäksi vaaleaa leipää ja salaattia.