



Grillattua maksaa, tomaattia ja kesäkurpitsaa

Aineet: 600 g vasikan tai nuoren naudan maksaa
öljyä grillaamiseen
2 rkl hunajaa
1 tl meiramia / oreganoa
1 kesäkurpitsa
2 tomaattia
suolaa
valkopippuria myllystä

Valmistus: Pyydä lihakauppiasta leikkaamaan kalvoista puhdistettu maksa ohuiksi viipaleiksi. Kotioloissa kokonaisen maksan voi laittaa hetkeksi pakkaseen, jolloin sen viipalointi kohmeisena käy helposti. Tässä vaiheessa suoritetaan myös mahdollinen marinointi.

Grillaa maksaviipaleet molemmin puolin. Mehevimmillään maksa on silloin, kun se on sisältä aavistuksen punertavaa. Liasta kypsentämisestä se sitkistyy.

Mausta maksa tuoreella meiramilla tai oreganolla sekä suolalla ja pippurilla.

Tee kasvislisäke leikkaamalla kesäkurpitsasta ja tomaatista 1,5 cm:n paksuisia viipaleita. Öljyä ne kevyesti pinnalta. Grillaa ja mausta suolalla ja pippurilla.

Kastikkeeksi sopii esimerkiksi klassinen bearnaise.