



Keitettyä kieltä italialaiseen tapaan

Aineet: Naudan- tai siankieltä
Maustekastike:
1 dl ruokaöljyä
3 rkl sitruunamehua
2 rkl vettä
2 puristettua valkosipulinkynttä
1 dl hienonnettua persiljaa
1/2 pieni sipuli hienonnettuna
2-3 anjovisfilettä hienonnettuna
10 paprikatäytteistä oliivia viipaleina

Valmistus: Valmista ensin maustekastike. Vatkaa tai sekoita keskenään öljy, sitruunamehu ja vesi. Lisää muut ainekset. Anna kastikkeen maustua viileässä joitakin tunteja. Jos kastike tuntuu liian paksulta, lisää vettä. Harjaa kieli puhtaaksi juoksevan veden alla. Hauduta kypsäksi keittämällä hiljaksiin noin 1 - 1,5 tuntia. Kokeile kypsyyttä hammastikulla. Keittämisen jälkeen, ennen kuin kieli pääsee jäähtymään, poista kielen päällä oleva paksuhko nahka. Leikkaa naudankieli tarjolle tyvestä alkaen poikittain. Jos käytät siankieltä, leikkaa se viipaleiksi pitkittäin. Tarjoa lämpimän kielen kanssa jääkaappikylmää maustekastiketta. Voit myös antaa kielen jäähtyä omassa keitinliemessään ja tarjota sen kylmänä alkupalana maustekastikkeen kanssa.