



Punaviinissä hydydytetyt munat salaattipedillä

Aineet: 4 kananmunaa
Liemi:
4 dl lihalientä
4 dl punaviiniä
1/2 laakerinlehteä
1 valkosipulinkynsi
1 rkl salottisipulia
nokare voita
suolaa
mustapippuria
Suurus:
1 1/2 rkl voita
2 rkl vehnä jauhoja
Salaatti:
80 g kelta- tai muita sieniä
1 salottisipuli
2 pihvitomaattia
100 g tuoreita papuja
1 ruukku rucolasalaattia
timjamia
basilikaa
suolaa
mustapippuria

Valmistus: Kuullota salotti- ja valkosipuli kattilassa tilkassa voita. Lisää joukkoon lihaliemi, punaviini, laakerinlehti ja mausteet. Kiehauta seos. Riko munat yksitellen kastikekauhaan ja kaada yksi kerrallaan varovasti liemeen. Keitä munia liemessä hiljalleen 4-6 minuuttia. Nosta munat liemestä ja valuta.

Valmista suurus. Sulata kattilassa voi. Sekoita vehnä jauhot joukkoon tasaiseksi seokseksi. Kaada kuuma, siivilöity liemi suuruksen joukkoon huolellisesti sekoittaen. Anna kastikkeen kiehua hiljalleen 12-15 minuuttia.

Valmista salaatti. Leikkaa salottisipuli siivuiksi ja kuullota hetki kattilassa keltasienten kanssa. Upota tomaatit kiehuvaan veteen hetkeksi, tee ristikkäiset viillot kuoren pintaan ja kuori tomaatit. Poista tomaattien sisukset. Kiehauta papuja hetki miedossa suolavedessä, jäähdytä nopeasti kylmässä vedessä ja valuta. Lisää pavut sieni-sipuliseokseen. Viimeistele salaatti tomaattilohkoilla ja rucolasalaatilla. Mausta timjamilla, basilikalla, suolalla ja pippurilla.

Annostele salaattia lautasille. Kaada kastiketta salaatin ympärille ja nosta hydydytetyt kananmunat salaatin päälle.