



Porsaanfileetä Toscanan tapaan

Aineet: 1 kg porsaan ulkofilettä
1 rkl sitruunamehua
3 oksaa rosmariinia
3 valkosipulin kynttä
1 tl fenkolin siemeniä
ripaus neilikkaa
1 tl yrttisuolaa
mustapippuria
Lisäksi:
porkkana- ja nauriskuutioita
keitettyä parsakaalia

Valmistus: Sekoita mausteseos lisäämällä sitruunamehuun riivityt tuoreet rosmariinilehdet (tai kuivattua rosmariinia), puserretut valkosipulin kynnet, huhmarissa murskatut fenkolit ja neilikkaa sekä yrttisuolaa ja mustapippuria myllyssä. Hiero mausteseos kauttaaltaan filepalan pinnalle. Voit tehostaa makua tekemällä pintaan terävän veitsen kärjellä viiltoja, jolloin saat paineltua enemmän mausteseosta näihin taskuihin. Paina lihamittari fileen päähän.

Aseta filepala rutilälle ja rutilän alle uunipannu, jolla kypsyvät samanaikaisesti porkkana- ja nauriskuutiot.

Tippuva, yrttinen lihaliemi maustaa ne. Paista lihaa 175 asteessa, kunnes sen sisälämpötila on 70 astetta.

Lisää pannulle tarvittaessa lihalientä.

Tarjoile liha porkkana- ja nauriskuutioiden sekä keitetyn parsakaalin kanssa.