



Poron ulkofilee uunissa

Aineet: 1 kg poron ulkofilettä
50 g voita
2 tl suolaa
2 tl rosèpippuria murskattuna
lihalientä tai vettä

Kastike:

2 rkl voita
2 rkl vehnä jauhoja
2 rkl hienonnettua sipulia
1 rkl tomaattisosetta
2 dl lihalientä

Valmistus: Kuumenna uuni 180 asteeseen. Ruskista voi uunipannulla uunissa. Pyöräytä file siinä. Hiero mausteet lihan pintaan. Lisää pannulle tilkka lihalientä tai vettä. Paista filettä 180 asteessa kunnes pinta on saanut väriä. Alenna uunin lämpö 140 asteeseen. Valele lihaa välillä. Kypsennä 30-40 minuuttia. Valmista sillä välin kastike. Sulata voi kattilassa.

Lisää ensin vehnä jauhot ja sitten muut aineet. Anna kiehua hiljalleen

30 minuuttia. Soseuta kastike sihdin läpi. Kuumenna kastike. Lisää lopuksi hiukan siivilöityä paistolientä, 1 rkl voita ja 1rkl konjakkia. Leikkaa file viipaleiksi tarjoiluvadille. Kaada hiukan kastiketta lihaviipaleille ja loput kastikemaljaan.