



Possupihvi ja Valkosipuliperunat

Aineet: 300 g possun ulkofileettä
100 g Sinihomejuustoa
3 Ananasrengasta
mustapippuria
perunaa
riipaus suolaa
2-3 valkosipulinkynttä
ranskankermää

Valmistus: Nuiji fileet kevyesti ja hiero pippuria niiden pintaan. Paista 2-3 minuuttia kummaltakin puolelta, kunnes fileet ovat kypsiä. Kuumenna pannulla myös ananasrenkaat. Rakenna pihvit niin että sinihomejuusto tulee kahden pihvin väliin ja ananasrengas päälle.

Leikkaa kuoritut perunat viipaleiksi ja lado ne vuokaan. Ripottele pinnalle suolaa ja hienonnetut valkosipulit. Lisää kermää perunoiden pintaan asti. 200 - 225 asteessa, noin 1 tunti. Anna vetäytyä enne tarjoilua.

www.superkokki.com