



Kana-siitakesieniterriini

Aineet:

- 3 vaaleaa leipäviipaletta kuutioina
- 2 dl kermaviiliä
- 1 rkl öljyä
- 1 sipuli hienonnettuna
- 2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
- 1/2 tl timjamia
- 2 rkl öljyä
- 3 kpl (300 g) broilerin luutonta rintafileetä kuutioina
- 1 rkl currya
- 1/2 rkl kurkumaa
- suolaa
- vastajauhattua valkopippuria
- 500 g paistijauhelihaa
- 3 munaa
- päälle:
- 1/2 l siitakesieniä tai herkkusieniä
- hyytelö:
- 1 dl tummaa lihalientä
- 1/2 dl madeiraa tai portviiniä
- 2 liotettua liivakkoa

Valmistus: Sekoita leipä ja kermaviili ja turvota. Kuullota sipuli ja valkosipuli öljyssä ja sekoita se leipäkermaviiliseokseen.

Ruskista broileri-kuutiot öljyssä, mausta currylla, kurkumalla, suolalla sekä pippurilla. Jäähdytä. Sekoita munat jauhelihan joukkoon sekä leipä-kermaviiliseos.

Tee pieni koepihvi, paista pannulla ja tarkista suolaisuus ja mausteiden määrä.

Terriniinivuokana voit käyttää 1.keraamista tai tavallista pitkää kakkuvuokaa, jonka vetoisuus on 1,2-1,5 litraa. Voitele vuoka.

Pane puolet murekkeesta vuokaan, lisää broilerikuutiot päälle ja peitä murekkeella. Pane vuoka uuninkestävään astiaan johon saa mahtumaan vettä n. 5-8 cm vuolan korkeudesta. Peitä alumiinifoliolla.

Kypsennä 180 asteisessa uunissa n. 40-50 minuuttia vuolan koosta riippuen. Jäähdytä.

Kiehauta hyytelön lihaliemi ja sulata siihen liotetut liivakot. Lisää siitakesienet ja kiehauta. Jäähdytä liemi ennen kuin kaadat sen terriinin päälle.

Vie terriini kylmään ja anna vetäytyä 1 vrk. Tarjoa terriini vuoastaan. Voit myös irroittaa terriinin vuoastaan ja hyytelöidä ilman vuokaa.

Lisäkkeeksi sopii hyvin raikas vihreä salaatti ja yrttiöljy.