



Kuorrutettua vasikanfileetä

Aineet: n. 1 kg vasikan sisä- tai ulkofileetä
(varmistu, että saat hyvin riippunutta!)
voita paistamiseen
suolaa, valkopippuria

Kuorrutus:

2 rkl voita

1/2 l purjoa ohuina suikaleina

2 tl Dijon-sinappia jossa

siemenet mukana

1 dl ruokakermaa (15%)

suolaa, valkopippuria

Kastike:

tumma demi glace-kastikepohja

portviiniä mausteeksi

Valmistus: 1. Valmista kuorrutus. Kuullota voissa
purjosuikaleet ja sekoita joukkoon sinappi.
2. Lisää ruokakerma, mausta suolalla ja
pippurilla ja keitä, kunnes seos on sakeaa.
3. Poista fileestä kalvot ja leikkaa kuusi
noin 150 g:n suuruista annospalaa.
4. Ruskista lihat pannulla kauniin ruskeaksi
ja mausta suolalla ja pippurilla.
5 Sivele kerros kuorrutusta päälle ja
jälkikypsennä 200 asteisessa uunissa n.
8-10 min fileen koosta ja toivotusta
kypsyysasteesta riippuen.