



Vasikanfileet Goyan tapaan

Aineet: 500 g vasikanfileetä
1 dl sherryä
1 rkl raastettua sipulia
öljyä ja voita
suolaa
vastajauhattua valkopippuria

Valmistus: Fileenpalat nuijitaan keveästi rystysillä ja marinoidaan kolmisen tuntia sipuliraasteella höystetyssä sherryssä. Rasva - puoliksi voita ja puoliksi öljyä - kuumennetaan pannussa ja lihanpalat paistetaan nopeasti. Vähän ennen niiden kypsymistä ruusunpunaisiksi poistetaan ensin osa paistinrasvasta ja pannulle kaadetaan marinadi. Neste saa haihtua noin puoleen määräänsä ja tarjotaan sitten lihan kastikkeena. Lisäkkeenä sahramiriisiä ja vihersalaattia

www.superkokki.com