



- Liharuoka -

Paahdettua karitsan paahtopaistia ja maalaisratatouillea (4:lle)

RESEPTI

Karitsa:

2 rkl oliiviöljyä
30g voita
4 karitsan paahtopaistia
suolaa
tuoretta mustapippuria myllystä
tuoretta rosmariinin lehteä

Maalais-ratatouille

2 punaista sipulia, leikattuna lohkoiksi
1 iso munakoiso, leikattuna isoiksi kuutioiksi
1 punainen paprika, leikattuna rouheiksi paloiksi
2 fenkolia, leikattuna lohkoiksi
2 valkosipulinkynttä, karkeaksi silputtuna
1/3 dl oliiviöljyä
suolaa, tuoretta mustapippuria myllystä ja tuoretta timjamin lehteä
200g kirsikkatomaatteja
3 rkl karkeaksi pilkottua tuoretta basilikaa
punti rakuunaa

Valmistusohje:

Ota karitsat huoneenlämpöön 30 min ennen valmistusta.

Kuumenna uuni 220°C asteeseen. Leikkaa kaikki kasvikset valmiiksi. Lämmitä paistinpannu kuumaksi, lisää oliiviöljy ja voi.

Paista paahtopaisteja 4-5 minuuttia, kääntämällä ajoittain kunnes ovat kullanruskeita jokapuolelta

Siirrä karitsat uunipannulle. Mausta suolalla, pippurilla ja rosmariinilla. Laita uuniin ja anna paistua 12-15 minuuttia. Tarvittaessa jopa 20 minuuttia, jos haluat kypsemmän lopputuloksen.

Valmista Ratatouille laittamalla kaikki muut vihannekset paitsi tomaatti ja basilika kuumalle pannulle oliiviöljyn kera. Paista Ratatouillea hyvin n. 10 minuuttia kuumalla lämmöllä kunnes kasvikset saavat hyvin väriä. Lisää tomaatti ja basilika ja laita uuniin vielä 15 minuutiksi.

Ota karitsat uunista, peitä astia hyvin ja anna levätä n. 15 minuuttia.

Asettele ratatouille lautasen keskelle ja viipaloi karitsan paahtopaistia päälle.

Nauti!