



- liharuoka -  
**Grillattua Vasikan Entrecotea  
á Salsa Cruda (4:lle)**

**RESEPTI**

**Vasikka**

800g Peter's Farm maitovasikan Entrecotea

Merisuolaa myllystä

Mustapippuria myllystä

**Salsa Cruda- kastike**

4 kpl Kypsiä isoja tomaatteja

2 kpl kesäsipulia (sipulinipusta)

½ dl Hakattua tuoretta korianteria

2 kpl Tuoretta keskivahvaa chiliä

1 kpl Lime

2 rkl Hunajaviinietikkaa

2 rkl Sokeria

2 tl Suolaa

**Valmistusohje:**

Ota liha 1h ennen kypsennystä huoneen lämpöön.

**Valmista Salsa Cruda:**

Halkaise tomaatit ja ota pehmeä sisus pois. Laita sisukset kylmään ja käytä johonkin muuhun ruokaan. Kuutio tomaatin "kuoret" n. 4mm kuutioiksi ja hakkaa sipuli+chili+korianteri samankokoisiksi paloiksi. Sekoita kaikki aineet keskenään ja purista lime-mehu päälle.

Peitä salsa ja laita kylmään.

**Lihan kypsennys:**

Ota liha vakuumista ja kuivaa lihan pinta huolella. Öljyä pinta rypsiöljyllä. Paista liha aluksi kuumassa grillissä hyvin, että on saanut kunnolla väriä jokapuolelle. Vähennä lämpöä minimiin ja anna hautua välillä käännellen 20-25 minuuttia (grillin lämpö 150-160°C).

Mausta reilusti suolalla ja pippurilla ja kääri ensin kelmuu ja sitten folioon. Anna levätä pyyhkeen alla 15 minuuttia. Leikkaa liha n. 0,5-1cm viipaleiksi poikkisyin.

**Tarjoa vaikka grillatun maissin kanssa ja lihan päälle reilusti Salsa Crudaa.**

**VINKKI:** Salsa Cruda sopii kaikille lihoille ja kaloille, mainiota myös kasvisruokien kumppanina.