



Porsaanfilee-suppilovahverot ja hapankaalia (neljälle)

Herkulliset ruokaohjeet osoitteesta www.rasilaisenhapankaali.fi

Ainekset

700 g porsaan sisä- tai ulkofileetä

Marinadi lihalle:

3 rkl öljyä

1 rkl viinietikkaa

1 rkl soijaa

1 tl rouhittua mustapippuria

1 rkl fariinisokeria

Sieniseos:

100 g Rasilaisen valkosipulihapankaalia tai hapankaalia valutettuna

100 g paistettuja suppilovahveroita tai muita sieniä

50 g paistettuja sipulikuutioita

30–40 g pekonia

½ dl kermaa

Ruokaohje

- 1 Sekoita marinadin ainekset keskenään.
- 2 Marinoi 1 kpl porsaan sisä- tai ulkofilee ja pidä vuorokausi jääkaapissa. Nosta liha lämpiämään noin tunniksi ennen valmistusta ja valuta ylimääräinen neste pois. Sekoita sieniseoksen ainekset keskenään. Leikkaa lihaan viiltoja noin 1 cm:n välein ja täytä raot sieniseoksella.
- 3 Laita liha uuniin noin 200 asteeseen. Peitä foliolla, kun pinta on ruskistunut. Jatka kypsentämistä yhteensä noin 30–60 minuuttia lihan koosta riippuen. Huomioi, että sisäfilee kypsyy ulkofileetä nopeammin.

