



IISALMEN KAUPUNKI 130 VUOTTA

130



RESEPTI BY SININEN HELMI

Savustettu porsaan sisäfile

Remes kylän kotilihan savustettua porsaan sisäfilettä, Dijon-perunapyreetä, kevyesti paistettua naattiporkkanaa ja viskiomenakastiketta

AINEKSET

Porsaan sisäfilettä
Naattiporkkanoita
Perunaa
Suolaa
Voita
Dijon-sinappia
Viisipippurimauste
0,5 dl viskiä
Omenamehua
Valmiskastikepohja
Kuohukerma
(Hunaja, siirappi, sokeri)

Lisäksi tarvitset:
savustimen

OHJE

Pintasavusta Remes kylän porsaan sisäfilettä täysiteholla 10 minuuttia, voit käyttää sähköistä savustinta tai vaihtoehtoisesti puusavustinta. Kotikäytössä toimii hyvin isommista marketeista löytyvä sähkösavustin.

Paista filee pannulla voissa ja lorauta sekaan hieman calvadosta. Jos haluat esivalmistella suuremman erän possua kerralla, jäähdytä lihat savustuksen jälkeen. Voit tarpeen tullen pakastaa lihaa.

Keitä perunat kypsäksi reilusti suolatussa vedessä. Muussaa perunat kapulalla (voit jättää keittövettä hieman sekaan). Lisää voisulaa ja ruokalusikallinen dijon sinappia kiloa perunaa kohden. Lisää voisulaa niin pitkään, että pyreestä tulee tasaista ja notkeaa.

Ryöppää naattiporkkanat 3-5 minuuttia kunnes ovat pastan tavalla hieman napsakoita eli al dente. Paista porkkanat voissa lisää suolaa ja makeutta esimerkiksi hunajaa tai siirappia.

Viskiomenakastike:

Paahda kuivalla pannulla viisipippurimaustetta, lisää noin 0,5dl viskiä kuumalle pannulle (tässä vaiheessa on tärkeää, että pannu on kuuma viski "posahtaa" pannulla). Lisää omenamehua ja kastikepohjaa (voit käyttää kaupasta löytyvää valmiskastikepohjaa). Keitä kastike kasaan. Lisää suolaa ja rikasta kastike kuohukermalla. Lisää tarvittaessa ripaus sokeria tasapainotamaan suolaisuutta.

Katso lisää reseptejä: [iisalmi.fi/makumatka](https://www.iisalmi.fi/makumatka)