

Grillattua ankanrintaa, pekonipapuja ja palsternakkapyreetä (neljälle)

Grillissä voi valmistaa kokonaisen juhla-aterian. Jos haluat, voit tehdä palsternakkapyreen etukäteen, ja kuumentaa sen kattilassa sivupolttimella. Tämä annos ei tarvitse erillistä kastiketta, herkullinen palsternakkapyree riittää.

Grillattu ankanrinta

kaksi ankanrintaa
suolaa
mustapippuria

Tee terävällä veitsellä ankanrintaan nahkapuolelle muutaman millin syvyiset viillot ristiin ja mausta suolalla ja mustapippurilla. Älä viillä lihaan asti. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Grillaa ensin nahkapuoli alaspäin umpiparilalla n. 4 minuuttia miedolla lämmöllä, että rasva alkaa sulaa. Käännä ja grilla ankanrintaa toiseltakin puolen n. 4 minuuttia. Siirrä pois suoralta lämmöltä, jätä sulanut rasva parilalle papuja varten. Jatka kypsennystä, kunnes lihan kypsyy on medium ja sisälämpö on 50 astetta. Silloin liha on punertavaa ja mehevää. Lihalämpömittari on hyvä apuväline. Kääri ankanrinta folioon, ja siirrä vetäytymään siksi aikaa kun valmistat pavut.

Pekonipavut

500 g vihreitä papuja (tuoreita tai pakaste)
100 g pekonia silputtuna
suolaa
mustapippuria

Jos käytät tuoreita papuja, keitä ne ensiksi runsaassa suolatussa vedessä. Jos käytät pakastepapuja, voit käyttää ne suoraan hieman sulaneina.

Laita silputtu pekoni umpiparilalle ankanrasvaan (voit käyttää myös öljyä/voita tai pekoni omaa rasvaa). Paista pekoni rapeaksi, ja lisää pavut. Kääntelevä pavut ja pekoni keskenään, ja lisää mustapippuria.

Palsternakkapyree

500 g palsternakkaa
1 sipuli
2 valkosipulinkynttä
timjamia
mustapippuria
3 dl vettä
luomukanaliemikuutio

1/2 tl tryffeliöljyä
2 rkl voita
3rkl kreikkalaista jogurttia
puolen sitruunan mehu

Kuori palsternakka, sipuli ja valkosipulinkyntset. Pilko kasvikset. Laita kattilaan vesi, ripaus timjamia, mustapippuria ja kanaliemikuutio, lisää kasvikset ja keitä kypsiksi. Vielä hienomman, paahtuneen maun pyreeseen saat, jos grillaat kasviksia hetken ennen keittämistä. Soseuta pehmeät kasvikset sauvasekoittimella, lisää tryffeliöljyä, voi, sitruunamehu ja jogurtti. Tarkista maku, lisää tarvittaessa suolaa tai pippuria.

Annoksen kokoaminen:

Viipaloi ankanrinta poikkisyin, yhdestä riittää kahdelle. Tarjoa pyreen ja papujen kera.