

## Harri Syrjäsen grillimenu 2017 (4 hengelle)

### Alkuruoka

#### *Sinihomejuusto-viikunasalaatti*

200 g sinihomejuustoa  
6 kpl viikunoita (tuoreita tai kuivattuja)  
150 g saksanpähkinöitä  
1 rasia kirsikkatomaatteja (keltaisia tai punaisia)  
1 ruukku tai kerä rapeata sesongin salaattia  
1 ruukku rucolaa  
Hunajaa  
Punaviinietikkaa  
Oliiviöljyä  
Suola  
Pippuri



- Revi salaatti. Pese ja kuivaa tarvittaessa.
- Pese tomaatit, leikkaa ne puoliksi, sekä murena sinihomejuusto ja lisää kummatkin salaattiin.
- Sekoita saksanpähkinät samalla joukkoon.
- Leikkaa viikunat neljään osaan. Asettele ne kauniisti salaatin päälle.
- Huuhtelee rucola tarvittaessa ja viimeistele esillepano.
- Lautasella jokainen voi maustaa salaatin oman maun mukaan mustapippurilla ja suolalla. Kostukkeeksi salaatin päälle pirskotellaan hieman oliiviöljyä, punaviinietikkaa ja hunajaa.

### Pääruoka

#### *Punaviinimarinoituja naudan entrecote-pihvejä, grillattua parsaa ja bataattia*

800 g Naudan entrecote pihveinä (luomua jos mahdollista)  
Nippu vihreää parsaa  
1 bataatti  
Suola  
Pippuri  
Punaviinimarinadi:  
3 dl Rawson's Retreat Organic Series -punaviiniä  
4 valkosipulinkynttä  
1 ruukku timjamia  
1 punasipuli  
1 dl oliiviöljyä

Tee ensin marinadi. Tämä vaihe kannattaa tehdä 2-8 tuntia ennen ruokailua.

- Kuori ja pilko punasipuli sekä valkosipuli pieneksi.
- Leikkaa timjamin oksat pois ruukusta.
- Laita kaikki marinadin ainekset pakastepussiin ja ravista.
- Lisää pihvit pakastepussiin marinadin sekaan väljästi, poista ylimääräinen ilma ja sulje pussi huolellisesti. Anna marinoitua jääkaapissa.
- Ota pihvit huoneenlämpöön reilu tunti ennen grillausta.
- Leikkaa bataatista puolen sentin siivuja.
- Leikkaa parsojen kannoista pois noin 2cm.
- Pirkottele bataatit ja parsat oliiviöljyllä, sekä mausta suolalla ja pippurilla. Aloita grillaus näillä, kypsymisaika on noin 20 minuuttia.
- Poista pihvit marinadista ja mausta suolalla, sekä pippurilla. Grillaa pihvejä noin 5-7 minuuttia per puoli, käännä kun lihasnestettä nousee pihvin pintaan.
- Kun pihvit ovat valmiit anna niiden vetäytyä 5 minuuttia ja tarjoile sen jälkeen grillatun parsan sekä bataatin kanssa.

## Jälkiruoka

### Rosmariini-pannacotta

3 dl kuohukermaa  
 3 dl punaista maitoa  
 2 tl vaniljasokeria  
 0,6 dl sokeria  
 4 liivatelehteä  
 3 rosmariinin oksaa

- Laita liivateet likoamaan kylmään veteen.
- Sekoita kerma, maito ja sokerit. Lisää seokseen rosmariinin oksat. Kiehauta sekoittaen ja anna jäähtyä hetki.
- Purista liivatelehdet kuiviksi ja sekoita seokseen.
- Poista rosmariinin oksat.
- Annostele laseihin, peitä kelmulla ja anna jäähtyä jääkaapissa vähintään 2 tuntia.

Hyvää kesää ja onnistuneita grillauksia!

*Harri Syrjänen*

