

Rakkausruoka – pihvit vuohenjuustosalaatin kera

Ainesosat (2 henk.)

2 hyvää pihviä (Entrecôte / naudan sisäfile)
vuohenjuustoa / vuohenvalkohomejuustoa (lakt.)
pinjansiemeniä
rucolaa
agavesiirappia
oliiviöljyä (Borges extra mild)
(balsamicoa / salaatikastiketta)

Valmistus

Ota pihvit vähintään puoli tuntia ennen valmistusta huoneenlämpöön.

Paahda pinjansiemenet pannulla. Asettele lautaselle reilusti rucolaa. Leikkaa vuohenjuusto sopivan paksuisiksi kiekkoiksi (1-3 cm oman maun mukaan). Kuumenna paistinpannu kuumaksi ja paista vuohenjuusto melko kovalla lämmöllä (ei ihan täysillä) molemmin puolin n. minuutti. Voit lisätä pannulle voita paistamiseen kauniimman pinnan saamiseksi. Käännä juusto, kun sen alareuna alkaa ruskettumaan kauniisti. Anna juuston paistua rauhassa.

Paista / grilla pihvejä lihan paisto-ohjeen ja oman maun mukaan. Se voi olla n. pari minuuttia per puoli. Voit myös katsoa kun lihasneste alkaa tihkumaan pinnasta läpi ja kääntää siinä vaiheessa. Tämä vaatii hieman näppituntumaa, että lihasta saa itselle mieluisan. Yhtä ohjetta on vaikea antaa, mutta vinkkejä voi kysyä tiettyyn pihviin ja mieltymyksiin liittyen!

Me käytämme hyvissä pihveissä mausteena yleensä vain suolaa ja mustapippuria. Mausteet hierotaan lihan pintaan ennen paistamista. Joskus lihan pintaan hierotaan myös oliiviöljyä tai kirkastettua voita ihanan pinnan varmistamiseksi.

Kun pihvit on kypsennetty, niin kääri ne folioon vetäytymään. Kokoa sillä välin salaatti. Pirskottele rucolan päälle oliiviöljyä ja/tai balsamicoa (tai salaatikastiketta). Aseta vuohenjuustokiekot rucolan päälle ja kaada niiden päälle agavesiirappia. Ripottele paahdettuja pinjansiemeniä salaatin päälle. Nosta pihvit lautaselle ja nauti.

Simppeleitä ja herkullista. Maistuu meille aina takuuvarmasti!