

RIEKON VALMISTUSOHJEITA

Riekon hauduttaminen

Ruskista nahaton riekko, voissa varoen miedolla lämmöllä. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Laita uuniin hautumaan liemeen, jossa on 1 kpl sipuli, 1 kpl porkkana, pala selleriä, 1 l vettä. Hauduta uunissa 1 tunti, lämpötila 150 °C.

Tee liemestä kastike, lisää kuohu tai ruokakermaa, pieni oksa rosmariinia, lusikallinen marjahyytelöä (pihlaja, mustaherukka, karpalo, puolukka).

Riekon rintapalojen paistaminen

Irrota rintafileet ja koivet.

Ruskista rintafileet voissa miedolla lämmöllä, mausta suolalla ja musta pippurilla, saa jäädä roseeksi.

Hauduta koivet kuten edellä. Tee myös kastike kuten edellä.

Riekkoo Souvaroff

Ranskalaista keittiötä mukaillen

2 kpl	riekkoa haudutettuna
1 kpl	Deliporon porokastiketta tai haudutusliemestä tehtyä kastiketta
1 dl	madeiraa kastikkeeseen
1 dl	viinirypäleitä, kivettömiä, puolikkaina
50 g	ankanmaksapasteijaa/maksapasteijaa
1 dl	kermavaahtoa
400 g	voitaikinaa
1 kpl	kananmuna

1. Leikkaa riekon kypsä, jäähdytetty rinta kahtia ja laita maksapasteijaa väliin. Laita uunin kestäviin annosvuokiin tai ellei niitä ole, isoon vuokaan.
2. Lado päälle kypsät, jäähdytetyt koipilihat, viinirypäleet, kastike, kermavaahto.
3. Kaulitse voitaikina ohueksi. Voitele padan reuna kananmunalla, laita padan päälle voitaikina, voitele pinta. Laita jääkaappiin odottamaan uunin lämpenemistä.
3. Paista annosvuokissa 15 min 220 °C, tai isossa vuokassa 20-25 min 200 °C.

9.11.2016

Jarmo Vähä-Savo