

OMGD – Jouluviinit reseptit ja Menu-ehdotus

Kalastajatorpan Pyöreän Salin savustettu munakoiso

Munakoisoja

suolaa

oliiviöljyä

Kastike:

soijajogurttia

harissaa

savupaprikaa

Päälle:

granaattiomenan siemeniä

1. Munakoiso kuoritaan kuorimaveitsellä ja suolataan kevyesti.
2. Anna vetäytyä suolassa noin 2 tuntia. Pyyhi suola pois ja pistä kevyesti veitsellä reikiä.
3. Paista kypsäksi uunissa noin 150 asteessa 45 minuuttia.
4. Siirrä munakoisot uunista savustuspönttöön. Savustuksen jälkeen sivele kevyesti oliiviöljyllä.
5. Tarjoa lisukkeena mm. granaatinomena-vinegretteä, vadelmaviinietikkaa, oliiviöljyä ja granaatinomenan siemeniä sekä harissalla ja savupaprikalla maustettua soijajogurttia.

MENU...

Ankanmaksapateeta

Taikinoitua lammaspateeta ja hillottua punasipulia

Serranoa ja Chorizoa

Sienisalaattia

Vihersalaattia

Riistakäristystä, pottuvoita ja puolukkaa

Appenzeller-juustoa, viikunahilloketta ja maalaispatonkia

(Taina Viikuna, MW)