KIKKOMAN

Peuran osso buco ja bataattipyree

kokonaisaika **295 min** **45 min** esivalmistelut **250 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Osso buco:

2,5 kg	peuran osso bucoa
500 ml	Kikkoman teriyaki -marinadi
100 ml	kasviöljyä
250 g	porkkanaa kuorittuna ja karkeasti pilkottuna
300 g	sipulia kuorittuna ja karkeasti pilkottuna
200 g	selleriä karkeasti pilkottuna
50 g	tomaattisosetta
300 ml	portviiniä (punaista)
2 l	riistalientä
2	laakerinlehtiä
20 g	tuoretta timjamia varsineen
15 g	maissitärkkelystä
30 g	voita

Bataattipyree:

1,3 kg	bataattia kuorittuna ja reiluina kuutioina
200 g	salottisipulia kuorittuna ja karkeasti pilkottuna
50 g	voita
300 ml	kasvislientä
	Suolaa

Gremolata:

70 g	lipstikkaa silputtuna
2	valkosipulinkynttä kuorittuna ja silputtuna
2 g	appelsiininkuorta
100 ml	oliiviöljyä
	Suolaa
	Pippuria

VALMISTUS

Vaihe 1

Marinoi lihaa Kikkoman teriyaki-marinadissa ainakin 2–3 tuntia (mielellään yön yli). Lämmitä uuni n. 160 asteeseen (kiertoilma). Valuta liha marinadista. Ruskista sitä paistovuoassa öljyssä 3–4 minuuttia kummaltakin puolelta ja ota pois vuoasta. Paista kasviksia samassa paistovuoassa 8–10 minuuttia. Lisää tomaattisose ja paista vielä 2–3 minuuttia. Lisää portviini, keitä kokoon ja kaada riistaliemi sekaan. Laita liha takaisin vuokaan yrttien kera, peitä ja hauduta uunissa 3–4 tuntia.

Vaihe 2

Poista liha vuoasta ja siivilöi kastike tiheällä siivilällä. Suurusta maissitärkkelyksellä ja viimeistele voilla. Lämmitä liha ja kastike annoksittain ennen tarjoilua, tai kerralla GN-astiassa kombiuunissa kastikkeella peitettynä.

Vaihe 3

Bataattipyree: Kuullota bataattia ja salottisipulia kattilassa voissa keskilämmöllä 3–4 minuuttia. Lisää kasvisliemi, peitä ja anna kiehua hiljaa n. 35 minuuttia. Valuta ylimääräinen neste ja soseuta kasvikset sauvasekoittimella sileäksi. Lisää hiukan keitinlientä tarpeen mukaan soseuttamisen aikana. Mausta suolalla.

Vaihe 4

Gremolata: Huuhtele ja valuta lipstikka. Silppua lipstikka ja valkosipuli. Sekoita ne raastetun appelsiininkuoren ja oliiviöljyn kanssa. Mausta

Sikuri:

500 g	sikuria huuhdeltuna ja prepattuna
30 g	voita
50 ml	balsamicoa
20 g	hunajaa
	Suolaa
	Pippuria

suolalla ja pippurilla. Jos haluat hedelmäisempää makua, lisää tilkka appelsiinimehua.

Vaihe 5

Huuhtele, valuta ja trimmaa sikuri. Kuumenna voi pannulla keskilämmöllä ja kuullota sikuria 3–4 minuuttia. Lisää sitten balsamico ja hunaja. Mausta suolalla ja pippurilla.

Vaihe 6

Lusikoi bataattipyreetä lautasille, aseta liha sen päälle ja viimeistele annokset sikurilla ja gremolatalla.