

Rapeaa porsaankylkeä ja perunafondantia

kokonaisaika **270 min** 60 min esivalmistelut **210 min** valmistus **720 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Porsaankylki:

2 kg	porsaankylkeä
50 g	suolaa
1 l	kanalientä
100 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu tamari gluteeniton soijakastike</u>
500 g	salottisipulia ohuina siivuina
20 g	valkosipulia kuorittuna
15 g	maissitärkkelystä
100 ml	täysmaitoa
Salaatti:	
300 g	ruusupapuja ilman kantoja
300 g	vahapapuja ilman kantoja
300 g	härkäpapuja (säilyke, paino valutettuna)
100 g	punasipulia ohuina siivuina
300 g	päärynöitä ohuina siivuina
120 ml	oliiviöljyä
80 ml	vaaleaa balsamietikkaa
60 g	kokojyväsinappia
60 g	hunajaa
	Suolaa
	Pippuria
5 g	kesäkynteliä, huuhdeltuna ja nypittynä
Perunat:	
800 g	pikkuperunoita halkaistuna
100 g	voita
500 ml	kasvislientä

VALMISTUS

Vaihe 1

Vedä veitsellä porsaankylkeen ristikkäisiä viiltoja 5 millin välein. Hiero nahkaan suolaa ja jätä liha yöksi kylmään. Huuhto suola pois juoksevalla vedellä seuraavana päivänä.

Vaihe 2

Lämmitä uuni 120 asteeseen. Laita vuokaan kanaliemi, Kikkoman gluteeniton soijakastike, salottisipulit ja valkosipuli. Asettele porsaankylki nesteeseen nahkapuoli ylöspäin niin, että se on puoliksi nesteen peitossa. Hauduta uunissa 3 tuntia.

Vaihe 3

Keitä sillä aikaa ruusu- ja vahapapuja runsaassa suolatussa vedessä 4–5 minuuttia. Huuhtelee hyvin kylmällä vedellä ja sekoita joukkoon härkäpavut, punasipulit ja päärynä. Jätä hetkeksi odottamaan.

Vaihe 4

Sekoita oliiviöljy, balsamietikka, sinappi ja hunaja vinegretiksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Kaada seos papusalaatin päälle ja sekoita hyvin. Sekoita kesäkynteli joukkoon juuri ennen tarjoilua.

Vaihe 5

Sivele iso paistinpannu voilla perunafondantia varten. Asettele halkaistut pikkuperunat sille leikattu puoli alaspäin ja lisää kasvisliemi, valkosipuli sekä timjami. Keitä hiljaa alhaisella lämmöllä n. 25 minuuttia kunnes liemi on

20 g
20 g

valkosipulia kuorittuna
timjamia
Sormisuolaa

haihtunut ja perunat ovat kullanuskeita. Mausta sormisuolalla.

Vaihe 6

Nosta porsaankylki pois paistoliemestä ja anna jäähtyä. Soseuta ja siivilöi paistoliemi. Sekoita maissitärkkelys vesitilkkaan ja suurusta kastike kevyesti. Lisää maito ja vaahdota sauvasekoittimella. Leikkaa liha annospaloiksi ja grillaa sen pinta rapeaksi salamannerissa pienen kastike määrän kera.

Vaihe 7

Tarjoile rapea porsaankylki kastikkeen, papusalaatin sekä perunoiden kera ja koristele tuoreilla yrteillä.