

Paahtopaistileivät sipulichutneyllä

kokonaisaika **100 min** 10 min esivalmistelut 60 min valmistus 30 min jäähdyttäminen

Ravintosisältö (per annos):
1.945 kJ / 465 kcal

Rasva: **18 g** Proteiini: **30 g**
Hiilihydraatit: **44 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g paahtopaistia
20 ml rypsiöljyä
1 hyppyselli suolaa
nen
2 hyppyselli vastajauhettua
stä mustapippuria
1 hyppyselli jauhettua inkivääriä
nen
1 hyppyselli jauhettua
nen muskottipähkinää
200 g punasipulia
10 g fariinisokeria
50 ml balsamiviinietikkaa
40 ml Kikkoman kastike riisille -
makea
1 nippu tuoretta timjamia
0,5 chilipalko
120 g patonkia
10 ml oliiviöljyä
10 g rucolaa tai vesikrassia

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g paahtopaistia - **10 ml** rypsiöljyä - **1 hyppysellinen** suolaa - **1 hyppysellinen** vastajauhettua mustapippuria - **1 hyppysellinen** jauhettua inkivääriä - **1 hyppysellinen** jauhettua muskottipähkinää
Taputtele paahtopaisti kuivaksi talouspaperilla.
Hiero lihaan sitten öljyä, suolaa, pippuria, inkivääriä ja muskottipähkinää.

Vaihe 2

Ruskista liha hyvin joka puolelta erittäin kuumalla pannulla. Kypsennä lihaa sitten 120-asteisessa uunissa, kunnes sen sisälämpötila on 52–54 °C. Anna lihan vetäytyä vähintään 15 minuuttia ja leikkaa se sitten hyvin ohuiksi siivuiksi.

Vaihe 3

200 g punasipulia - **10 ml** rypsiöljyä - **10 g** fariinisokeria - **50 ml** balsamiviinietikkaa - **40 ml** Kikkoman kastike riisille - makea - **1 hyppysellinen** vastajauhettua mustapippuria - **1 nippu** tuoretta timjamia - **0,5** chilipalko
Leikkaa punasipuli ohuiksi suikaleiksi ja kuullota niitä öljyssä keskilämmöllä. Kun sipuli on pehmennyt, lisää fariinisokeri ja paista, kunnes sipuli karamellisoituu hiukan. Kaada sekaan balsamiviinietikkaa ja Kikkoman makea kastike riisille. Irrottele timjamin lehdet ja lisää ne pippurin ja hienonnetun chilin kanssa pannulle. Anna kiehua hiljaa 20–25 minuuttia välillä sekoittaen, kunnes sipuli on pehmeän kiiltävää ja sen koostumus on hillomainen.

Vaihe 4

120 g patonkia - **10 ml** oliiviöljyä

Leikkaa patonki vinosti viipaleiksi, sivele kevyesti oliiviöljyllä ja paista 190-asteisessa uunissa 2–3 minuuttia kullanuskeiksi ja rapeiksi.

Vaihe 5

10 g rucolaa tai vesikrassia

Levitä vaiheessa 3 valmistettua

punasipulichutneyta kullekin patongin palalle.

Päällystä paahtopaistilla ja koristele rucolalla tai vesikrassilla.