

Haukipihvit kermamuhennettujen juuresten ja omenan kera

10 hengelle

Valmistusaika 20 - 25 min

20 kpl Lagerblad haukimurekepihvi

Esilämmitetty 160C uuni 10 – 12 min

Juures – omenamuhennos:

1 kpl iso purjo viipaloituna

8 kpl porkkana kuorittuna ja kuutioituna

4 kpl palsternakka kuorittuna ja kuutioituna

6 kpl omena kuorittuna (ilman siemenkotaa) kuutioituna

40 g voi

1 rkl hunaja

1 tl kuivattu timjami

½ litr. kuohukerma

1 dl vettä

1 kalaliemikuutio

1 tl mustapippuri

Valmistus:

Sulata voi paistinpannussa ja lisää purjo. Friesaa keskilämmöllä 2 min. Lisää porkkana ja palsternakka, jatka freesaamista kunnes juurekset ovat melkein kypsiä.

Lisää omena, kerma, vesi ja murennettu kalaliemikuutio. Peitä kannella ja anna hautua miedolla lämmöllä 10 min tai kunnes juurekset ovat pehmeitä.

Mausta kermamuhennetut juurekset mustapippurilla. Annostele lautasille ja lisää haukimurekepihvit. Tarjoile heti!



LAGERBLAD FOODS