

Vanhat ketut  
Kokkitreffit 17.10.2012

### GRILLATTUA ANKANMAKSAA

palsternakka-leipäpedillä, voissa paistettuja herkkutatteja ja pihlajamarjahyytelöä.  
(16 annosta)

Levitä maksat talouspaperille, suolaa varovasti ja mausta valkopippurilla. Grillaa molemmat puolet nopeasti kuivalla, kuumalla pannulla. Kurkkaa paistolastalla ettei maksa pala alta. Halkaise yksi maksa ja katso että se on sisältä hieman roosahtava. Laita maksat takaisin talouspaperille ja peitä toisella paperilla joka imee liiat rasvat pois.

Kiehauta kattilassa 8 dl vettä, 3 kananliemikuutiota ja ruokalusikallinen kuivattua rakuunaa. Kuori isot palsternakat ja leikkaa 2 cm paksuisia kiekkoja paksuimmasta päästä(16 kpl). Keitä ne liemessä al denteiksi. Varo ylikeittämisestä!

Huomio! Ellei löydy isoja palsternakkoja, ota pieniä. Keitetyt pikkunakat kuutioidaan

ja annostellaan korvaamaan kiekkoja.

Leikkaa teräsmuotilla (tai teräväreunaisella juomallasilla) pyöreitä kiekkoja (16 kpl) grahampaahtoleipäviipaleista. Ruskista ne molemmin puolin pannulla voisulassa.

Laita viipaleet talouspaperille ja levitä toinen arkki päälle peitoksi. Painele hieman niin ylimääräinen rasva imeytyy paperiin. Tämän jälkeen sienet käristetään ensin kuiviksi (huom! kuivattu, liotettu herkkutatti sisältää paljon turhaa nestettä) jonka jälkeen ne freesataan voissa sipulihakkeen (2-3 dl) ja 2 murskatun valkosipulikynnen kanssa. Jos suolaa tarvitaan, käytä esim. Touch-and-Taste tai Knorr kanaliemi uutetta jonka saat jokaisesta marketista.

Lautaselle laitetaan ensin leipäkiekko, sitten palsternakka. Maksat lämmitetään 250-asteisessa uunissa 2 minuuttia ja siirretään lautaselle palsternakan päälle. Maksan päälle ladotaan herkkutattiviipaleita, silputtua persiljaa ja runsas teelusikallinen pihlajamarjahyytelöä. Annoksen päälle sirotellaan v a r o v a s t i cayennepippuria. Se on hienostunut mauste mutta polttavan tulinen ja sen kanssa pitää olla tosi varovainen. Cayennen voi jättää käyttämättäkin, mutta mikään pippuri tai muu chilimauste ei täysin voi korvata cayennen ihmeellistä taikaa ruoanlaitossa.