



PIHVI SINIHOMERYRTTIJUUSTOLLA JA MYSKIKURPITSA- PERUNASOSEELLA

AINESOSAT SINIHOMERYRTTIJUUSTO

- 4 rkl voita persiljaa silputtuna
pehmenettynä
- 4 rkl sinihomejuustoa
- 1 rkl tuoretta

PIHVI

- 4 välikyljystä tai oliiviöljyä
haluamasi leike
- Suolaa ja rouhittua pippuria

SOSE

- 1,4 kg myskikurpitsaa maun mukaan
- 1,4 kg jauhoisia perunoita 150 g suolatonta voita
- 1 tl suolaa 2 rkl ruohosipulia silputtuna
- 250 ml puoliksi kermaa ja maitoa (tai kermaa tai maitoa) 1 rkl salviaa silputtuna

VALMISTAMINEN SINIHOMERYRTTIJUUSTO

1. Vatkaa voi, sinihomejuusto ja tuore persilja yhteen.
2. Laita jokaisen pihvin päälle teelusikallinen yrttivoita ja anna sen sulaa reunojen yli tarjoilun aikana.

PIHVI

1. Mausta pihvin molemmat puolet suolalla ja rouhitulla pippurilla. Kiedo jokainen pihvi tiiviisti tuorekelmuun ja laita jääkaappiin muutamaksi tunniksi tai yön yli. Huomautus: Anna sen lämmitä huonelämpötilaan 30 minuuttia ennen paistamista.
2. Kuumenna iso iCook-kuullotuspannu ja kansi keskilämmöllä. Jos pannulle pirskotettu vesipisara tanssii, pannu on sopivan kuuma.
3. Kaada kuullotuspannun pohjalle oliiviöljyä ja varmista, että se on kuumentunut.
4. Laita pihvit pannulle ja paista keskilämmöllä kaksi minuuttia. Käännä ja paista toista puolta kaksi minuuttia. Tarkista kypsyytensä ja paista tarvittaessa lisää.
5. Poista pannu liedeltä ja anna levätä viisi minuuttia.

SOSE

1. Kuori myskikurpitsa ja perunat ja poista siemenet ja pilko molemmat 2 cm:n kuutioiksi.
2. Laita myskikurpitsa ja perunat kannelliseen 4 litran iCook-kattilaan, peitä vedellä, lisää 1 teelusikallinen suolaa ja kiehauta vesi. Anna hautua 10 minuuttia tai kunnes haarukka menee helposti läpi kurpitsasta ja perunoista. Kun valmis, kaada vesi pois.
3. Siirrä kurpitsa ja perunat sekoittimeen ja sekoita pehmeiksi.
4. Lisää voi ja sekoita, kunnes se sulaa. Lisää kerma ja maito ja sekoita, kunnes seos on tasainen. Sekoita mukaan silputtu ruohosipuli ja salvia ja mausta suolalla ja pippurilla maun mukaan.