



PAAHDETTU LIHALIEMI

Makkara pot-au-feu

AINEKSET

4 annosta

400 g erilaisia makkaroita oman maun mukaan

1 punasipuli lohkoina

8 valkosipulinkynttä

200 g lanttua

1 porkkana

8 pientä kiinteää perunaa

100 g varsikukkakaalia

2 varsisellerin vartta

2 rkl öljyä

1 tl suolaa

vastajauhettua mustapippuria

½ tl timjamia

4 dl Paahdettua lihaliemiä

Sinappi-piparjuurikastike:

1 dl ranskankermaa

1 tl Dijon-sinappia

2 tl piparjuuritahnaa

¼ tl suolaa

½ tl sokeria

VALMISTUS

30 min

Kuori ja paloittele sipulit, juurekset sekä perunat. Halkaise varsikukkakaalit pituussuunnassa. Huuhtele ja viipaloi varsisellerin varret.

Laita uuni 250 asteeseen.

Paloittele makkarat ja pane ne reunalliseen, laakeaan uunivuokaan.

Paahda makkarat uunissa kauniin ruskeiksi.

Kääntele makkaroita niin ne ruskistuvat tasaisesti. Säädä uuni 220 asteeseen.

Kuumenna öljy paistinpannulla ja ruskista kasvikset kevyesti. Mausta suolalla, pippurilla sekä timjamilla ja kuullota muutama minuutti.

Lisää lihaliemi ja hauduta 5 minuuttia.

Tarkista maku ja kaada vuokaan makkaroitten päälle

Lisää vuokaan kukkakaali ja varsiselleri. Laita uuniin 10 minuutiksi kunnes kasvikset ovat kypsiä.

Sekoita kastikeaineokset ja tarkista maku.

Nauti ruoka sinappi-piparjuurikastikkeen ja leivän kera.