

## Perhospihvit ulkofileestä

Yhteen perhospihviin menee noin 2 cm ulkofilettä, joten mittaa pala jotta varmistut sen riittävydestä ruokailijoille. Sulata ulkofilepala (pari päivää jääkaapissa ja pari tuntia huoneenlämmössä tai yön yli tiskipöydällä). Varaa terävä veitsi esille. Leikkaa ulkofile noin kaksi senttiä paksuiksi viipaleiksi. Leikkaa vielä joka viipale rasvapuolelta alkaen lähes halki, siten että pihvi avautuu perhosen malliin. Painele pihvit käsin ohuemmiksi. Tee silavaan pari viiltoa, ettei pihvi käpristy paistaessa.

Kuumenna grilli. Kypsennä pihvit (mielellään parilan päällä) kuumalla nopeasti molemmin puolin ja siirrä ritilän päälle ylemmäs jälkilämpöön tai laita folio alle. Ulkofile kuivuu herkästi, joten älä pidä pitkään kuumassa.

Kypsät perhospihvit maistuvat hyvältä pelkän suolan ja mustapippurin kera, joita kukin voi ripotella lautaselle maun mukaan.

Varoitukset:

Älä suolaa pihvejä ennen paistamista. Suola irrottaa nestettä pihvistä ja mehevyys kärsii.

Älä poista silavaa ennen paistamista. Liian silavan kukin ruokailija poistaa vasta lautasellaan.

Vinkki:

Liha on helpompi leikata kohmeisena pihveiksi.

## Sisäfileen grillaaminen

Ota sisäfile lämpiämään ja valitse mausteet mitä haluat käyttää. Laita grilli kuumenemaan ja grilla kokonainen sisäfile kauniin ruskeaksi, siten että lihassyöt sulkeutuvat.

Laita sisäfile riittävän foliopalan päälle, ripottele mausteet pintaan ympäriinsä ja kääri file folioon. Laita kääro grillin ylätasolle siksi aikaa kun grillaat kasvokset tms. lisukkeet.

Sisäfileen jälkikypsytymiseen riittää puolisen tuntia.

## Grillikauden kastike

Tätä kannattaa tehdä vähintään tupla-annos. Ohjeen voi mitoittaa vaikka tölkilliselle tomaattimurskaa. Toimii esim. marinadina, kylmänä ja lämpimänä kastikkeena lihalle tai paahtokylkeä uunissa hauduttaessa. Säilyy jääkaapissa useamman viikon.

2 rkl öljyä  
1 sipuli  
(3 valkosipulin kynttä)  
1 rkl paprikajauhetta  
2 tl mietoa chillijauhetta  
hieman cayennepippuria  
1 dl luomutomaattimurskaa (tai ketsuppia)  
1 dl kokista tai pepsyä  
1 rkl valkoviinietikkaa  
2 rkl fariinisokeria  
1 rkl sinappia

Pilko sipulit. Kuullota öljyssä pehmeiksi. Lisää muut aineet ja keitä viitisen minuuttia. (Ohje ei sisällä suolaa, mutta sitä voi toki laittaa maistamisen jälkeen.)

## Nopea jauhelihakastike

1 kg luomupossun jauhelihaa (mielellään rasvaista, parempi maku)  
vettä  
1 tölkki luomutomaattimurskaa  
~1 tl suolaa  
1-2 tl rouhittua mustapippuria  
ruohosipulia reilu nippu  
(pikasuurustetta)

Ota jauheliha pari tuntia ennen paistamista pois jääkaapista, jotta se olisi huoneenlämpöistä.

Ruskista jauheliha neljässä erässä ja laita kattilaan. Lisää kukin paistoerän jälkeen kattilaan desi vettä.

Sekoita joukkoon tomaattimurska. Silppua ruohosipuli saksilla pieneksi suoraan kattilaan. Lisää suola ja pippuri. Hauduta viitisen minuuttia.

Tarkista kastikkeen sakeus. Voit halutessasi suurustaa kastikkeen pikasuurusteella (esim. Maizena) mutta toimii ilmankin.

## Nyhtöpossu

Sulata pala lapaa (pari päivää jääkaapissa ja pari tuntia huoneenlämmössä tai yön yli tiskipöydällä). Ripottele lihaan suolaa joka puolelle. Laita uunivuokaan, lisää pari desiä vettä ja päälle kansi tai folio. Laita vuoka uuniin 125 °C.

Anna lihan hautua noin kuusi tuntia. Voit kokeilla kypsyyttä haarukalla; kun lihasta irtoaa syitä haarukalla riipimällä, on se kypsää. Tarjoa esim. keitettyjen perunoiden kanssa tai hampurilaisten täytteenä.

Jämistä voi tehdä myöhemmin pikakastikkeen. Poista luut ja nahka. Pilko liha pieneksi ja laita kattilaan. Lisää vettä, kuumenna, tarkista suolaisuus ja suurusta pikasuurusteella (esim. Maizena).