

Pardifilee kõrvitsakastmega ja küpsetatud juurpeterselliga



Ettevalmistamine

1. Küpsetada part vastavalt pakendil olevatele küpsetusjuhiste.
2. Lõigata kõrvits väikesteks tükkideks ning praadida võis kuni pehmenemiseni. Valada juurde koor ning lisada vürtsid ja apelsinikoort, seejärel küpsetada veel mõni minut. Püreestada blenderis, segada juurde mooniseemned ning maitsestada soolaga. Soojendada enne serveerimist.
3. Koorida juurpetersell ja lõikuda pikkupidi viiludeks. Segada viilud oliiviõli, soola ja pipraga. Küpsetada ahjus pärgamendipaberiga vooderdatud pannil temperatuuril 180°C kuni pruunistumiseni.
4. Serveerida pardifilee kõrvitsakastme ja juurpeterselli viiludega.

Tagasi retsept nimekirja



KOOSTISAINED

600 g	KITCHEN me vürtsidega pardifileed
300 g	Kooritud kõrvitsat
Vastavalt vajadusele	Sulatatud või (praadimiseks)
100 ml	Koort
Vastavalt maitsele	Sool (kastmele)
Näpuotsaga	Tšillipulbrit
Näpuotsaga	Kaneeli
Sorts	Oliiviõli
½	Apelsini koor
1 sl	Mooniseemneid
1 suur	Juurpetersell
Vastavalt maitsele	Sool
Vastavalt maitsele	Purustatud pipar