

## Pardifileesteik pastinaagi ja marjadega



### Ettevalmistamine

1. Võtke pardifileesteik pakendist välja ja pange nahaga pool allapoole ettekuumutatud pannile. Küpsetage umbes 3 minutit, kuni nahk omandab kuld kollase värvi, seejärel keerake ümber ja küpsetage teiselt poolt samuti 3 minutit või kuni soovitud küpsuseni.
2. Puhastatud punapeet lõigake viiludeks, marineerige soola, pipra, oliiviõli, palsamäädika, ürtidega ja küpsetage 160 °C temperatuuril umbes 40–60 minutit, kuni punapeet pehmeneb.
3. Puhastatud pastinaak lõigake pikkadeks peenteks ribadeks (mugav on kasutada köögiviljalõikurit).
4. Kastrulis kuni 160 °C kuumutatud õlis küpsetage pastinaagiribad, pidevalt segades, kuni pruun istuvad, küpsetamise järel kuivatage ja riputage peale soola.
5. Marju maitsestage soola, pipra, oliiviõliga.
6. Valage kokku küpsetatud punapeet, pastinaak ja pardiliha, piserdage peale punapeedi küpsetamisest küpsetusplaadile jäänud õli, puistake maitsestatud marjad.

Retsept on loodud koostöös VMG meeskonna ja Alfas Ivanauskasega.  
Tagasi retsept nimekirja

### KOOSTISAINED

300 g	KITCHEN me Pardifileesteik musta küüslaugu marinaadis
1	keskmine punapeet
1	pastinaak
20 ml	palsamäädikat
30 g	tüümiani, rosmariini
1	sibul
	õli
2	küüslauguküünt
20 sl	oliiviõli
	peotäis värskaid marju
	soola
	pipart