



Possunfileetä halsterissa

Aineet: 150 g possun sisäfileetä/ ruokailija

Marinadi:

½ dl rypsiöljyä

½ sitruunan mehu

2 rkl soijakastiketta

Valmistus: Leikkaa fileestä noin neljän cm paksuisia paloja ja painele ne matalammiksi ja leveämmiksi. Sekoita kannelliseen muovirasiaan tai vahvaan muovipussiin marinadi ja laita lihapalat siihen. Kääntele sen verran, että palaset ovat kauttaaltaan liemen suojassa. Pari kylmävaraajaa liharasian alla kylmälaukussa auttaa kuljetuksessa.

Kun grilli tai hiillos on valmis, siirrä lihapalat halsteriin. Pyyhkäise ylimääräinen marinadi pois talouspaperilla, ettei öljyä tipu hiillokseen. Siinä vaiheessa kun pinta on kauniin ruskea, on myös sisus sopivan kypsä: vaalea, ei enää punertava.

Possun sisäfilee kypsyy nopeasti ja on haarukkamureaa syötävää. Myös kaslerileikkeet eli grillikyljykset ovat maukasta grilliruokaa, mutta ne vaativat pitemmän kypsymsajan ja tukevammat syömisvarusteet. Grillatun lihan kanssa maistuu sinappinen perunasalaatti ja raikas raakasalaatti.