



Kuorrutetut poronkielet

Aineet:

5		poronkieltä
n.1	l	vettä
1/2	rkl	suolaa
10		valkopippuria
2		laakerinlehteä
1		sipuli
Korvasienimuhennos:		
100-120 g		keitettyjä korvasieniä
30	g	voita
1	rkl	vehnäjauhoja
1/2	dl	kuohukermaa
n.1	dl	kielen keitinlientä
ripaus		suolaa
ripaus		valkopippuria
Juustoperunasose:		
3/4	l	kylmää perunasosetta
2		munaa
1 1/2	dl	juustoraastetta (emmental, Polar)
		kermamaitoa
ripaus		valkopippuria

Valmistus: Pese poronkielet ja pane kiehuvaan veteen. Kuori vaahto pinnalta. Lisää mausteet ja sipuli. Keitä hiljalleen 2 1/2-3 tuntia eli niin kauan, että nahka irtoaa hyvin. Irrota nahka kuumista kielistä ja anna jäähtyä. Siivilöi keitinliemi muhennosta varten.

Hienonna sienet ja ruskista ne voissa pannulla. Ripottele vehnäjauhot sienille. Kaada kerma samalla sekoittaen. Anna kiehua hiljalleen 10-15 minuuttia. Tarkista muhennoksen paksuus. Lisää tarvittaessa kielen keitinlientä. Mausta valmis muhennos.

Sekoita munat ja juustoraaste perunasoseen joukkoon. Lisää kermamaitoa sen verran, että sose on sopivan paksua pursotettavaksi. Tarkista maku.

Viipaloi kielet ja aseta ne uuninkestävälle paistovadille. Kaada korvasienimuhennos päälle. Pursota juustoperunasose ympärille. Kuorruta uunissa 200 asteessa 30-40 minuuttia. Tarjoa lisänä vihreää salaattia ja karpalohyytelöä.