

TÄYTETTY RIESKA

(8 tortillaa)

350 g Vuohilaakson Paimen chevreetä
8 ohutta rieskaa
1 kerä vihreää salaattia
3 tomaattia
1 pieni punasipuli
2 valkosipulin kynttä
3 avocado
mustapippuria
suola
Kapteenin kastikeen chili-valkosipulisalaatinkastike

Leikkaa chevre 16 siivuksi ja paahda niitä.
Poista tomaateista kannat ja kuutioi ne.
Halkaise avocadot, poista kivet, kuori, siivuta ohuiksi siivuksi ja lisää tomaatin sekaan.
Silppua punasipuli ja valkosipuli, sekoita edellisiin.
Mausta massa suolalla ja mustapippurilla.
Levitä tortilla levyt leikkuulaudalle, päällystä salaatinlehdellä, kasvis-seoksella, kastikkeella ja Paimen chevreellä.
Rullaa kiinni ja aseta tarjolle.

LEIPÄ-YRTTIKUORUTETTUA PAIMEN CHEVREETÄ JA SALAATTIA

(4 annota)
4 n. 8 mm paksua Vuohilaakson Paimenchevre kiekkoa
3-4 siivua tuoretta vehnäleipää
3 rkl vehnä jauhoja
1 kananmuna
½ basilikaa
erilaisia salaatteja
6 kpl aurinkok. tomaattia
16 oliivia
Kapteenin kastikeen Eden tai pippurinen salaatinkastike

Repele salaatinlehdet käsin, sekoita ja aseta keoksi lautaselle.
Suikaloi aurinkokuivattu tomaatti ja siivuta oliivit, aseta kauniisti lautaselle.
Mausta salaatin kastikkeella.
Kasta chevre kiekot vehnä jauhoon, kananmunaan ja lopuksi kutterissa jauhamaasi leipä-basilikaseokseen.
Paista voissa että tulee kaunis ruskean pilkullinen pinta.
Aseta salaatin päälle ja tarjoa heti.

VUOHILAAKSON PAIMEN CHEVREELLÄ TÄYT. MARINOITUA HÄRÄNLEIKETTÄ

(4 annosta)

480 g naudanulkofileetä

4 kpl 6 mm paksua Paimenchevree kiekkoa

suolaa

mustapippuria

4 ohutta siivua salamia

Kapteenin grillaus- ja marinadikastike

Leikkaa ulkofilee 4ksi siivuksi, nuiji ohueksi, penslaa lihan pinta grillaus kastikkeella, mausta suolalla ja pippurilla.

Laita kastikepinnan toiselle sivulle siivu salamia ja vuohijuusto kiekko, käännä toinen sivu päälle.

Paista kuumalla pannulla öljyn ja voin seoksessa.

Nosta lautaselle tarjolle.

Tarjoa esim. aurinkokuivatulla tomaatilla ja basilikalla maustetun perunapyreen ja paprikakastikkeen kanssa.

Reseptiikka

Kai Järnström

Keittiömestari