

## Naudan sisäfilee à la Prosciutto di Parma yrttikastikkeen ja uunissa paahdettujen juureksien kera



Valokuva: Mats Dreyer

### Ainekset

- 800 g naudan sisäfilettä
- 8 kpl Prosciutto di Parma -kinkkuviipaletta
- Suolaa ja pippuria
- 2 rkl rypsiöljyä
- 2 dl oliiviöljyä
- 2 dl tuoreita yrttejä (esim. timjami, oregano ja persilja)
- Puolikas hienonnettu punainen chili
- 0,5 dl valkoviinietikkaa
- 800 g juureksia (voit sekoittaa esim. porkkanoita, juuripersiljaa, juuriselleriä jne.)

### Valmistus

- Jaa sisäfilee neljäksi pihviksi. Kääri kunkin pihvin ympärille kaksi Prosciutto di Parma -viipaletta.
- Sekoita oliiviöljy, yrtit, hienonnettu chili ja valkoviinietikka sauvasekoittimella tasaiseksi yrttiöljyksi. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Kuori juurekset ja leikkaa ne suurehkoiksi paloiksi. Laita vihannekset uuninkestävään vuokaan ja sekoita joukkoon puolet yrttiöljystä. Paahda juureksia 180-asteisessä uunissa noin 30 minuuttia kunnes ne ovat kypsät.

- Sivele pihveille rypsiöljyä ja ruskista ne paistinpannulla. Paista ne sitten kypsäksi 180-asteisessa uunissa kunnes pihvien ydinlämpötila on 56 astetta.
- Voit myös grillata pihvit. Grillaa ne tällöin suorassa lämmössä kauniin ruskeiksi. Siirrä ne sen jälkeen epäsuoraan lämpöön ja anna niiden kypsyä edelleen kunnes pihvien ydinlämpötila on 56 astetta. Anna pihvien levätä vähintään 5 minuuttia ennen tarjoilua.
- Tarjoile pihvit paahdettujen juuresten ja yrttiöljyn kera.