



# Hunajapossua ja palsternakkaa helposti uunissa

Yksi lempparijuureksistani on palsternakka. Se on mitättömän näköinen, kun ei ole oikein minkään värinenkään, mutta kun sen kypsentää rapeareunaiseksi uunissa, kuten tässä reseptissä, niin tuloksena on ihan suussa sulava herkku kerrassaan!

Tässä reseptissä käytän SAM hunajan uutta RUOKA hunajaa, joka on nimenomaan kehitetty ruoanlaittoon sopivaksi yhdistämällä maultaan voimakkaita, tummia ja metsäisiä hunajia. Se sopii moneen, mutta halusin kokeilla sitä possunlihaan, joka kestää monenlaista maustamista ja tykkää erityisesti hunajan makeudesta. Makeus taitetaan siemensinapilla ja timjamilla ja tuloksena on mahtava makuelämys, joka syntyy ihan kädenkäänteessä ilman pannulla paistamista – ihan omia aikojaan uunissa kypsyen.

Kun se palsternakka on niin väritön, eikä possunfileekään värikkyydellä säväytä, niin valmistin tykötarpeeksi uunitomaatteja, jotka maustoin kevyemmällä SAMin KESÄKUKKA hunajalla.



## **NÄITÄ TARVITAAN**

4 palsternakkaa

pari ruokalusikallista oliiviöljyä

mustaa pippuria myllystä ja sormisuolaa

SAM RUOKA Hunajaa ruuanlaittoon

6 rkl siemensinappia

1 reilun kokoinen possun sisäfilee

tuoretta timjama

## **TEE NÄIN**

Kuori ja leikkaa palsternakat puoliksi. Aseta ne uunivuokaan leikkuupinta ylöspäin ja ripottele pinnalle oliiviöljy. Mausta suolalla ja mustapippurilla.

Puolita toiseen vuokaan kirsikkatomaatteja vuoaan täydeltä.

Ripottele tomaattien pinnalle hiukan sormisuolaa, 1-2 rkl

oliiviöljyä ja pari teelusikallista Kesäkukka hunajaa. Pinnalle muutama oksa tuoretta timjamia.



Laita molemmat vuokat uuniin 200 asteeseen ja anna kypsyä siellä noin puoli tuntia.



Puoli tuntia uunissa ja palsternakat ovat saaneet rapean

rusottavan reunan. Maku vain paranee, kun saavat olla uunissa possunfileen kanssa vielä 25 minuttia.



Tomaatit 'antautuvat' uunissa ja niiden maku tiivistyy. Tomaatti on myös terveellisimmillään kypsennettynä – tiesitkö sen?

Lusikoi nyt sinappi fileiden pintaan (leikkasin fileen kahteen osaan), valuta pintaan hunaja ja ripottele lopuksi vielä timjaminlehdet.





Nyt koko komeus vielä uuniin, että possufileet kypsyvät meheviksi. Se ottaa fileiden paksuudesta riippuen 20-30 minuuttia. Mutta älä anna kypsyä kuivaksi. Possu voi oikein hyvin olla sopivasti punertavaa. Silloin se on mehevää. Kokeile painamalla lihan pintaa. Sen pitää antaa ihan pikkuisen periksi.



Ai mahoton, että näyttää houkuttelevalta! Eikä ole tarvinnut pannua käyttää missään vaiheessa, siellä se on ruoka kypsynyt uunin syleilyssä ihan omia aikojaan.

Leikkaa fileet leikkuulaudalla terävällä veitsellä puolen sentin siivuiksi ja tarjoa palsternakan ja tomaattien kera.



Kyllä takuulla kelpaa kaikille!!



Hyvää ruokahalua!  
Sikke