



HANHENMAKSACANAPÈE

Resepti: Timo Lepistö

n. 500 g putsattua vaaleaa Hauhalan hanhenmaksaa
300 g kermaa
16 g suolaa/ 1 kg massaa
2 g mustapippuria/ 1 kg massaa
50 g pehmeää voita
50 g reduktiota
360 g kirsikkamehua
40 g kirschiä

Paista maksa pienessä määrässä voita, lisää kerma ja kiehauta.
Laita loput raaka-aineet blenderiin, soseuta ja siivilöi.
Täytä tartalettivuoka lämpimällä massalla siten, että reunaa jää noin 2 mm, jäähdytä.

Valuta pakastekirsikasta mehu, mausta se kirschillä ja lisää liivate. Täytä tartaletti kiilteellä.

Koristele esimerkiksi kultahipuilla.

REDUKTIO

1 dl portviiniä
1 dl madeiraa
0,7 dl konjakkia
rosmariinia, timjamia

Keitä redun aineita kasaan, kunnes jäljelle jää noin 1/4 nesteen määrästä.

JUOMASUOSITUS

Mumm Cordon Rouge Brut



HAUHALAN®
HANHIFARMI

Maahjärventie 300
FI-52150 Hauhala
www.hanhifarmi.fi