



Härjasaba kevadiste köögiviljadega



400 g veisesaba
600–700 g juurvilju (nt porgand, seller ja sibul)
1 varajane kapsas
2 tomatit
1/2 kurki
rohelist sibulat või murulauku
peterselli
tüümiani ja aed-harakputke
külmpressitud rapsiõli

1. Keetke veisesabasid juurviljapuljongis (porgand, seller, sibul jne) seni, kuni liha saba ümbert lahti tuleb. Maitsestage lihatükid soola ja rapsiõliga. Leent saab hiljem kasutada näiteks supipõhjuna.
2. Lõigake värske kapsas esmalt pooleks ja seejärel mõlemad pooled u 5 osaks. Küpsetage sektoreid pannil ja maitsestage soolaga.
3. Kupatage ürte keevas vees ja laske nõrguda. 1 dl õli kohta läheb vaja u 2 dl ürte. Pange ürdid hetkeks jääkaussi. Pressige üleliigne vesi välja ja pange köögikombaini. Lisage rapsiõli ja segage köögikombainis. Maitsestage soolaga ja kontrollige maitset.
4. Tükeldage tomatid ja pool kurki väiksemateks kuubikuteks. Hakkige rohelse sibula varred väikesteks ratasteks.
5. Pange portsjon kokku.

Retsept: Peakokku Pekka Terävä, Helsingi OLO ja EMO restoranid.