



## Pestokattega tallefilee küüslaugu-kartulipüreega

*Päikesekuivatatud tomatitega tuunitud pestokate annab tallelihale põneva maitse.*



4 IN 45-60 MIN

500 g talle välisfileed

### TOMATIPESTOKATE

1 dl päikesekuivatatud tomatid

1 dl maitsestatamata majoneesi

0,5 dl hakitud murulauku

0,5 dl hakitud basiilikut

2 purustatud küüslauguküünt

1 spl Dijoni sinepit

2 spl riivitud parmesani

musta pipart

### KÜÜSLAUGU-KARTULIPÜREE

800 g jahust kartulit

3 dl vahukoort

1 dl kartulikeeduvett

6 küüslaugu küünt

1 tüümianioks

100 g võid

1. Eemaldage päikesekuivatatud tomatitelt hoolikalt majapidamispaperi abil õli ja lõigake õhukesteks viiludeks. Hakkige murulauk, basiilik ja küüslauk peeneks ning riivige parmesan. Segage kõik kausis kokku.
2. Pruunistage tallefilee pannil mõlemalt poolelt ning maitsestage musta pipra ja soolaga. Tõstke filee ahjupannile ja katke ühtlase kihina tomatipesto seguga.
3. Küpsetage ahjus 200 kraadi juures 8–10 minutit ja laske seejärel enne serveerimist lihal u 5 minutit puhata. Nii jääb vedelik lihasse ja selle maitse on parem.
4. Küüslaugu-kartulipüree jaoks koorige kartulid ja keetke pehme. Purustage pehmed kartulid püreeks.
5. Laske muud ained potis keema ja lisage kartulitele. Seejärel segage ained ühtlaseks püreeks.