

Tämä maksaa vaivan!

Klassinen paistetun maksan ja haudutetun sipulin yhdistelmä on nimetty italialaisittain fegato alla venezianaksi, mutta tätä jo muinaisten roomalaisten ajoilta peräisin olevaa ruokaa voi valmistaa monella tavalla. Annoksessa on tärkeää, että sipuli haudutetaan makean pehmeäksi, mutta maksaa ei saa kypsentää liikaa. Läpipaistettuun maksaan tulee metallinen maku, ja koostumuksesta tulee tiivistä kengänpohjaa.

Ennen maksan leikkaamista poista sen pinnalla oleva kalvo. Se lähtee nätisti, jos pujotat peukalot kalvon reunan alle ja liu'utat niitä maksan ja kalvon välissä.

Maksaa venetsialaiseen tapaan (4 syöjälle)

Oliiviöljyä ja voita

2 suurta ohueksi viipaloitua sipulia

(tilkka valkoviiniä)

600 g ohueksi viipaloitua (2-3 mm) naudanmaksaa

kourallinen persiljasilppua

Suolaa ja mustapippuria

Kuumenna öljyä ja voita pannulla ja lisää sipulit, sekoittele. Hauduta sipulia kannen alla tunnin verran. Sipuli ei saa ruskistua, vaan pehmetä karamellimaiseksi. Hauduttamisen loppuksi voi lisätä hieman valkoviiniä ja antaa sen haihtua. Nosta sipuli hetkeksi pois pannulta.

Kuumenna lisää öljyä pannulla ja lisää maksaviipaleet. Ruskista nopeasti molemmilta puolilta. Maksa saa jäädä punertavaksi sisältä. Yhdistä maksa ja sipuli, mausta suolalla ja pippurilla ja koristele persiljalla. Tarjoa heti. Ohessa voi tarjota polentaa tai perunamuusia tai pelkästään raikasta vihersalaattia ja rapeakuorista maalaisleipää.

Tiesitkö?

Suomessa elintarvikeeturvallisuus on maailman huippua. Eläintaudit ovat kansainvälisesti verrattuna harvinaisia, ja lääkkeitä, kuten antibiootteja käytetään vain eläinlääkärin määrääminä sairauksien hoitoon. Sallittujen lääkkeidenkään jäämät eivät Suomessa päädy ihmisravintoon, koska täällä noudatetaan varoajoja ja tarkkaa valvontaa. Siksi kotimainen pihvinaudan maksa on hyvää ja turvallista ruokaa.