

T-luupihvit & uuniperunat

Ainekset

4:lle

2 kpl 300-400 g T-luupihviä

4 isoa perunaa kuorineen keitettynä

1 prk creme fraiche

1 pkt pekonia

Coleslaw-salaatti, ainekset:

¼ varhaiskaalia

2 porkkanaa

n 0,5 dl majoneesia

crème fraîchea

riipaus tummaa sokeria

nippu ruohosipulia

Ohjeet

- Tee ristiviilto kylmiin, kuorineen keitettyihin perunoihin. Voit hieman kaivaa perunaa haarukalla tai lusikalla, jotta saat sisällyksestä hieman muusimaista. Laita hieman voita tai oliiviöljyä viiltokohtiin, aseta perunat voidellulle uunivuoalle ja paista 180 asteessa kunnes perunat ovat kullanuskeita. Ota pois uunista ja anna jäähtyä hetken aikaa, lisää sitten perunoiden päälle crème fraîchea, rapeaksi paistettua pekonia ja ruohosipulia.
- Mausta T-luupihvit suolalla ja pippurilla ja grillaa grillissä tai parilapannulla noin 7-8 min per puoli. Liha jää tällöin hieman punertavaksi. Ota pois lämmöltä ja kiedo pihvit folioon, anna levätä viitisen minuuttia ennen tarjoilua.
- Coleslaw-salaattia varten raasta kaali ja porkkanat. Lisää majoneesia, crème fraîchea ja ripaus sokeria.
- Tarjoile T-luupihvit perunoiden ja coleslaw'n kera.

Valitsimme T-luupihville sekä kesän grilliherkuille sopivat viinit, katso ne [täältä!](#)

Miten valitset oikean viinin grilliherkkujen kylkeen? Lue Viinipostin ajankohtainen artikkeli [viinin ja grilliruoan yhdistämisestä!](#)

Onko kesäisempää jälkiruokaa kuin pavlova marjoilla kruunattuna? Valmista pavlova grillimenun jälkiruoksi ja nauti kesäisen herkun kanssa Viinipostin valitsema jälkiruokaviinejä. Kesäinen grilli-ilta on valmis! Katso resepti ja viinit [täältä!](#)