



## Lindströminpihvit marinoidun punasipulin ja fetan kera

10 annosta

### *Ainekset*

1,2 kg **Saarioinen Perinteinen lindströminpihvi**  
250 g fetajuusto  
200 g punasipuliviipale  
pikkelöntiliemi  
tuore basilika viimeistelyyn

### *Vinkit*

Pikkelöntiliemeen voi halutessaan lisätä mausteita syventämään makua.

Lisää ideoita ja reseptejä:  
[saarioinen.fi/ammattilaiset](https://saarioinen.fi/ammattilaiset)

### *Valmistus*

1. Upota punasipuliviipaleet pikkelöntiliemeen ja marinoi yön yli. Valuta viipaleet huolellisesti siivilässä ennen tarjoilua.
2. Lado sulatetut lindströminpihvit 1/1 gn-65 vuokiin hieman limittäin. Kuumenna kiertoilmavuunnissa 170 °C paisto-ohjelmalla noin 20 minuuttia.
3. Lisää esille laitettaessa pihvien päälle kevyesti murenettua fetaa ja marinoitua punasipulia.
4. Viimeistele tuoreilla basilikan lehdillä.