



Lammas-  
haasta  
lautaselle

# Karitsaa grilliin

Pehmeä karitsanliha sopii mainiosti valmistettavaksi myös grillissä. Kesäistä käyttöä helpottaa esimerkiksi viulun leikkuu parin sentin paksuisiksi paistisiiviksi. Tuoreet yrtit kruunaavat makujen kokonaisuuden.

Niko Hälvä



Nyytissä kypsennettäväksi sopivat mainiosti myös grilliherkkusienien kantapalat.



### Siivutettu karitsanpaisti grillissä (4 hengelle)

n. 800 g siivutettua luullista karitsanpaistia  
1 tl suolaa  
2 tl rouhittua mustapippuria  
Tuoretta rosmariinia  
Tuoretta timjamia  
Tuoretta minttua  
8 valkosipulin kynttä  
Punaviiniä  
Oliiviöljyä

Mausta lihat suolalla ja mustapippurilla molemmin puolin. Ruskista pintaa grillissä noin 2 minuuttia per puoli, niin että veri nousee pintaan. Laita lihat folioon ja lisää joukkoon tuoretta rosmariinia, timjamia, minttua ja valkosipulin kynnet. Lorauta vielä vähän punaviiniä ja oliiviöljyä päälle. Sulje folio ja anna hautua grillissä miedolla lämmöllä vielä noin 20 minuuttia

### Juurekset folionyytissä (2–4 hengelle)

6 perunaa  
4 porkkanaa  
2 sipulia  
8 valkosipulin kynttä  
2 tl suolaa  
2 tl rouhittua mustapippuria  
Tuoretta rosmariinia  
½ dl oliiviöljyä

Lohko perunat, porkkanat ja sipulit ohuiksi lohkoiksi. Sekoita kulhossa sekaan mustapippuri, suola, rosmariini ja oliiviöljy. Laita juurekset kahteen folioon, sulje foliot ja laita nyytit grilliin jo ennen lihoja. Anna paistua grillissä noin 30 minuuttia. Tarjoile yhdessä lihojen ja raikkaan salaatin kera.