

Lammas- haasta lautaselle

Lampaankare tuo näyttävyyttä juhlapöytään, kasvislisäkkeet antavat pirteää väriä annokseen.

Kare kruunaa juhlapöydän

Lampaankare on näyttävä ruokalaji, jota suotta pidetään vaikeana valmistettavana. Kare on helppo tehdä kylkirivistä, ja rosmariini-valkosipulimarinadi aateloi herkun juhlapöytään sopivaksi tarjottavaksi. Lisäkkeenä maistuvat erityisesti näin talvikaudella kotimaiset juurekset ja kaali, sipulin kera.

Teksti ja kuvat Päivi Lievonen

Yrttinen lampaankare

kuudelle

- 2 lampaan kylkiriviä
- 2 rkl rypsiöljyä
- 6 valkosipulinkynttä
- 2 dl tuoretta rosmariinia tai (1 rkl kuivattua rosmariinia)
- 2 rkl sitruunamehua
- 3 rkl merisuolaa
- 1 rkl mustapippuria

Poista kyljysrivistä tarvittaessa ylimääräinen rasva ja kalvot. Leikkaa kylkiluiden väliin noin kolmen sentin väliä pystysuunnassa eli leikkaa luiden välinen liha pois yläreunasta. Säätää leikatut palat, sillä ne voi käyttää uunijuuresten päällä maun antajina.

Sekoita öljyyn murskatut valkosi-



Leikkaa kylkiluiden väliin noin kolmen sentin väliä pystysuunnassa. Kuvassa taustalla leikattu kare, etualalla leikkaamaton.

pulinkynnet, sitruunamehu, hienoksi silputtu rosmariini, suola ja pippuri. Anna maustua jääkaapissa yön yli.

Seuraavana päivänä:

Tee ensin juurekset uuniin kypsymään.

Kuumenna paistinpannulla nokare voita, ja ruskista kyljysrivit kevyesti, mutta älä paista.

Aseta kyljysrivit vastakkain uunivuokaan, kylkiluut ylöspäin. Asettele kylkiluut lomittain niin, että kareet pysyvät napakasti pystyssä. Kypsennä 175°C asteen lämpötilassa 30 minuuttia, tai kunnes lihan sisälämpötila on noin 58 astetta.

Tee tässä vaiheessa punakaalili-säke hautumaan.

Kääri kareet folioon ja anna lihan vetäytyä 10 minuuttia ennen leikkaamista. Leikkaa kare kyljyksiksi terävällä veitsellä kunkin kylkiluun välistä. Tarjoa uunijuuresten ja punakaalilisäkkeen kera.



Uunijuurekset

kuudelle

- 1 lanttu
 - 3 porkkanaa
 - 1 sipuli
 - 2 rkl rypsiöljyä
 - 1 tl suolaa
 - 1 tl mustapippuria
 - 1 rkl paprikajauhetta
 - 1 rkl hunajaa
- (lampaan lihaa kareen teosta)**

Kuori ja pilko juurekset. Kuori ja lohko sipuli, laita juuresten kanssa uunivuokaan. Lisää öljy ja mausteet, sekoita hyvin. Kaada päälle juokseva hunaja.

Jos haluat juureksiin lisämakua, laita päällimmäiseksi muutamia lihaisia paloja, eli kareen leikkauksesta jääneitä kylkisiivuja. Lorauta vuoan pohjalle pari ruokalusikallista vettä.

Paista 200°C asteen lämpötilassa alatasolla noin 45 minuuttia. Laita juuresten päälle folio kypsytymisen loppu-aikana, jos ruskistuvat liikaa.



Asettele kareet napakasti lomittain paistamisen ajaksi. Kareen kärjet saavat ruskistua reilustikin, mutta alaosan ulkofile jää paistettaessa mehukkaaksi.

Punakaalilisäke

- Puolikas punakaali**
- 3 punasipulia**
- 2 rkl voita**
- 1 rkl sokeria**
- 1 tl balsamiviinietikkaa**

Kuori ja viipaloi punasipuli ohuiksi viipaleiksi. Suikaloi punakaali hienoksi esimerkiksi juustohöylällä.

Kuullota sipulia paistinpannalla voin kera pari minuuttia sekoitellen. Lisää sokeri, ja jatka kypsennystä hyvin sekoittaen pari minuuttia. Lisää kaali ja desi vettä pannulle. Mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä puolisen tuntia sekoitellen välillä, lisää hieman vettä jos neste haihtuu kokonaan. Kun sipulit ja kaali ovat pehmenneet, lisää balsamiviinietikka ja kypsennä vielä pari minuuttia niin, että neste haihtuu pannulta.



Punasipuli ja punakaali ovat mainio lisäke uunijuuresten lisäksi.