



Mausteiden juhlaa

Kanelia, neilikkaa, kardemummaa... Huumaavan mausteinen tuoksu valtaa kodin, kun uunissa hautuu jouluinen karitsapata. Talvinen herkku valmistuu niin potkista, niskasta kuin lavastakin. Se kypsyy uunissa vaikka lampaiden hoidon aikana.

Niko Hälvä

Jouluinen karitsapata uunijuureksilla 4:lle

Tarvikkeet

- n. 1 kg luullista karitsan lihaa (esim. potkaa/lapaa/niskaa)
- 8 Perunaa
- 4 Porkkanaa
- 2 Sipulia
- Valkosipulin kynsiä
- Lehtikaalia
- Kastikeaineokset alla

Kastike

- 0.5 rkl sinappia
- 1 rkl hunajaa
- 4 dl tomaattimurskaa
- 1 dl punaviiniä
- 3 valkosipulinkynttä
- 0,25 tl kuivattua chiliä
- 0.5 tl kanelia
- 0.5 tl kardemummaa
- 1 tl fenkolinsiemeniä
- 0.25 tl neilikkaa
- 2 tl kuivattua paprikaa
- 1 tl mustapippurirouhetta
- 1 tl kuivattua minttua
- 1 tl kuivattua rosmariinia
- 0,5 tl kuivattua timjamaa
- 0,25 tl inkiväärijauhetta
- 0,5 tl salviaa
- 2 rkl sitruunamehua
- 1 tl suolaa
- 1 rkl oliiviöljyä

Sekoita kastikeaineokset (jos et pidä tulisesta, jätä chili pois).

Pintamausta lihat suolalla ja mustapippurilla. Paista pannulla pinta kiinni. Laita kannelliseen uunipataan ja kaada kastike päälle. Anna hautua 175 asteisessa uunissa noin 2 tuntia.

Lihojen hautuessa pilko perunat ja porkkanat lohkoiksi. Sekoita vadissa ja lisää sekaan rypsiöljyä. Mausta suolalla, mustapippurilla, timjamilla ja salvialla.

Levitä juurekset pellille ja laita uuniin lihojen kanssa uunin yläosaan noin tunniksi.

Leikkaa sipulit ja lehtikaalit ja lisää sekaan kokonaisia valkosipulin kynsiä. Lisää seokseen rypsiöljyä ja mausta suolalla, pippurilla. HUOM! Lisää lehtikaali ja sipulit juureksien sekaan vasta noin 45 minuutin uunissa olon jälkeen.