



Lammas-
haasta
lautaselle

Oluessa haudutettua karitsan niskaa

Talviset mausteet ja tumma olut hauduttavat niskakiekoista ihanan lämmittävän aterian, jota yrtit pirsivät. Seuraksi sopivat esimerkiksi esikeitettynä pakastetut uudet perunat, muusi tai vaikkapa keitetty kotimainen ohra. Perinteinen coleslaw muuntuu talvisemmaksi nauriilla ja korianterilla höystettynä. Lihojen kypsyessä ja salaatin maistuessa alkupaloina maistuvat kutunjuustoleivät kauden hillojen kera.

Niko Hälvä

Pata-ainekset 4:lle

2 kg	karitsan niskakiekoja
0,5 l	tummaa olutta
2 dl	espressoa
10	valkosipulin kynttä
2	isoa sipulia
1	puska tuoretta timjama
1	puska tuoretta rosmariinia
1	puska tuoretta korianteria
	mustapippuria
	suolaa

Laita ainekset uunipataan ja anna hautua noin 150 asteisessa uunissa vähintään 4 tuntia niin että liha irttoa luista.

Siivilöi osa paistinliemestä, lisää joukkoon ruokakermaa ja suurusta kastikkeeksi.

Tarjoile esimerkiksi keitettyjen perunoiden ja kauden juureksista kootun coleslaw-salaatin kanssa. Ruokajuomaksi sopii hyvin tumma olut tai punaviini.

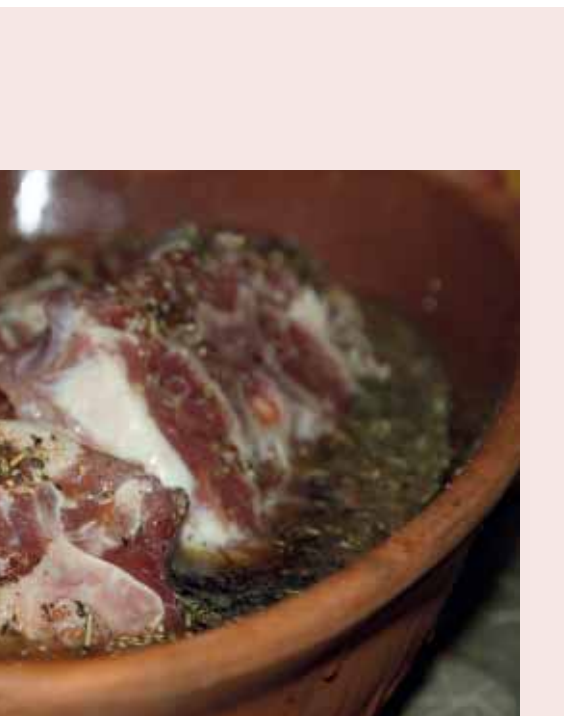


Alkupalat

Kutunjuustoa
Tomaattia
Tuoretta basilikaa
Mustikkahilloa
Hapankorppuja

Kokoa esimerkiksi hapankorppun päälle tomaattisiivu, siivu kutunjuustoa ja pari lehteä basilikaa.

Viimeistele nokareella esimerkiksi mustikkahilloa. Jos haluat enemmän potkua, voit keilla mustikan tilalla vaikkapa chilihyytelöä.



Coleslaw

1/2 kaali
2 porkkanaa
1 nauris
1 puska tuoretta korianteria
200 g majoneesia (valmista tai itse valmistettua)
1 tl mustapippuria
0,5 tl suolaa
1 rkl sokeria
2 rkl sinappia (parhaiten sopii dijon)
2 rkl valkoviinietikkaa

Leikkaa kaali ohuiksi siivuiksi. Raasta porkkana ja nauris kärkeiksi raasteeksi. Sekoita muut ainekset sekaan. Anna maustua muutama tunti.