



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Jannen kare ja kroketti

www.facebook.com/Jokelanlammastila

1 karitsan tai lampaan kare

½ dl öljyä

3 rkl voita paistamiseen

20 g sienillä (kuivattu tattii) ja yrteillä (timjami, nokkonen) maustettua hiutalemerisuolaa (valmis seos esim. Mettä Porcini Salt)

Lisää sulaneen lihan pintaan oliiviöljyä ja maustesuolaa. Leikkaa kareen rasvapuolelle terävällä veitsellä matalia viiltoja. Anna marinoitua 3 tuntia tai yön yli. Ota liha huoneenlämpöön ennen paistamista.

Kuumenna pannu tai grilli kuumaksi. Paista kareen pintaan molemmin puolin kaunis väri. Kypsennä loppuun 150-asteisessa uunissa, kunnes lihan sisälämpötila on 55 astetta. Anna kareen vetäytyä noin 10 minuuttia folion alla ennen leikkaamista.

Perunakroketit

1 kg muussiperunaa

50 g voita

1 dl maitoa

3 kananmunaa

1 dl korppujauhoja

1 dl vehnä jauhoja

suolaa ja pippuria

(jauhettua muskottipähkinää)

öljyä friteeraukseen

Kuori ja paloittele perunat. Keitä perunat pehmeiksi ja soseuta. Lisää joukkoon voita, suolaa ja pippuria ja halutessasi myös ripaus raastettua muskottipähkinää. Kaada joukkoon maitoa vähän kerrallaan samalla sekoittaen. Soseen koostumuksen tulee olla kiinteä. Anna soseen jäähtyä.

Vatkaa kaksi kananmunaa ja sekoita ne jäähtyneeseen perunasoseeseen. Muotoile pitkänomaisia tai pyöreitä kroketteja. Pyörittele ne ensin jauhoissa, sitten vatkatussa munassa ja viimeksi korppujauhossa.

Friteeraa kroketteja kuumassa (190-asteisessa) öljyssä, kunnes ne ovat kullanruskeita. Nosta kroketit talouspaperille valumaan. Tarjoile heti.

Tarjoile kareen ja krokettien kanssa esimerkiksi uunijuureksia ja sienikastiketta.

Resepti: Janne Jokela, Jokelan lammastila