



Suomilammasta
grilliin
8.-18.6.2020

SAMIN GRILLIRESEPTI 2

Karitsa-juustoburger ja grillipalsternakkatikut, savumajoneesi

© Suomen Lammasyhdistys ry
Kuva Kasper Garam

#suomilammaslautaselle
#suomilammastagrilliin

Karitsa- juustoburger ja grillipalsternakkatikut, savumajoneesi

Burgerpihvit

500 g karitsan niskaa, etuselkää tai jauhelihaa

100 g kypsennettyä vuohenmaitojuustoa

Silppua liha niin pieneksi hakkeeksi kuin mahdollista tai käytä jauhelihaa. Kuutioi juusto parin millin kuutioiksi ja sekoita huolella lihan joukkoon. Lisämausteena voit käyttää pippuria, mutta suolan kanssa sopii olla varovainen, koska juusto maustaa massaa. Muotoile tasakokoisia paloja ja paina ne tiiviiksi pihveiksi. Grillaa maksimissaan pari minuuttia per puoli ja pakkaa vetäytymään muutamaksi minuutiksi.

Palsternakkatikut

300 g palsternakkaa

öljyä
suolaa

Kuori palsternakat ja leikkaa ne kynän paksuisiksi suikaleiksi. Öljyä pinnat kevyesti, mausta suolalla ja grillaa tikut kypsiksi useita kertoja käännellen.

Hampurilaislisäkkeet

tomaattia
kurkkua
sipulia (puna- ja keltasipulia)
suolaa
viinietikkaa
ilmakuivattua kinkkua (parmankinkku, serrano tms.)
pitaleipä, hampurilaissämpylä tai reissari

Leikkaa tomaattia ja kurkkua paksuhkoiksi viipaleiksi ja ripottele niille vähän suolaa. Anna maustua vartti ja grillaa tomaattiviipaleita pikaisesti pinnoiltaan maun voimistamiseksi. Viipaloi sipulit ja mausta ripauksella suolaa ja lorauksella etikkaa. Sipuli marinoituu muutamassa minuutissa ja maku pehmenee. Grillaa ilmakuivattu kinkku rapeiksi lastuiksi.

Savumajoneesi

1 dl majoneesia
1 rkl savuaromia
pala tuoretta chiliä
1 valkosipulinkynsi

Mausta majoneesi (käytä valmista tai tee itse) savuaromilla ja silputulla chilillä ja valkosipulilla. Anna maustua vähintään puoli tuntia jääkaapissa, mieluusti pidempäänkin.

Majoneesi

1 kananmuna
3-4 rkl sinappia, 3-4 rkl viinietikkaa, 1 rkl sokeria
1 tl suolaa
4 dl öljyä

Riko kananmuna blenderin kulhoon ja lisää joukkoon kaikki muut ainekset paitsi öljy. Käynnistä kone ja kaada öljy hitaasti, ohuena vanana joukkoon.

Resepti: Sami Garam