



SAMIN GRILLIRESEPTI 3

Olussa haudutettua karitsaa muurinpohjaletussa, grillattua kiinankaalia

© Suomen Lammasyhdistys ry
Kuva Kasper Garam

#suomalammaslautaselle
#suomalammastagrilliin

Olussa haudutettua karitsaa muurinpohjaletussa, grillattua kiinankaalia

Täytetty lettu, haudutusliemi

700 g lampaan paistia, etuselkää, niskaa tai muuta rasvaista osaa

½ l olutta

½ sipulia

pala selleriä

pala palsternakkaa

6 valkosipulinkynttä

1 rosmariininoksa

juureksia

suolaa

1 dl majoneesia

2 rkl balsamosiirappia (tai 1 rkl viinietikkaa ja 1 rkl siirappia)
pala fenkolia

Grillaa lihojen ja juuresten pinnat ja nosta ne kattilaan. Kaada päälle olutta ja lisää vielä vettä niin, että ainekset peittyvät. Voit käyttää vaaleaa tai tummaa olutta. Mitä tummempaa, sen voimakkaampi maku ja mustempi kastike. Kun teet muita ruokia, lisää myös juuresten kuoret, lihanroippeet, yrttien oksat liemen joukkoon, niin saat enemmän makua. Mausta kevyesti suolalla ja hauduta miedolla lämmöllä ainakin kaksi tuntia. Kun liha on hajoavan kypsää, siivilöi liemi toiseen kattilaan ja keitä sitä kokoon niin, että se jopa hiukan paksunee. Murskaa jäähtynyt liha ja mausta se majoneesilla, balsamosiirapilla ja suikaloidulla fenkolilla. Täytä rullaten isoja lettuja, rieskoja, tortilloita tai vaikka pehmeiksi grillattuja kaalinlehtiä lihalla. Leikkaa rullat 5-7 cm pätkiksi, sivele öljyllä ja grillaa ne lämpimiksi. Älä pidä grilliä liian kuumana, etteivät palat pala. Tarjoa rullien kastikkeena kokoon keitettyä lihan haudutuslientä.

Lettutaikina

½ l maitoa

2 kananmunaa

n. 3-4 dl vehnä jauhoja

4 rkl öljyä

1 tl suolaa

voita tai öljyä paistamiseen

Sekoita ainekset keskenään ja anna taikinan turvota vähintään puoli tuntia. Paista isoja ohukaisia muurtikalla, isolla pannulla tai grilliparilalla. Puolen litran taikinasta saat noin 10 isoa lettua.

Grillattu kiinankaali

kiinankaalia (tai muuta pehmeälehtistä kaalia)

suolaa

öljyä

Irrota kaalinlehdet kerästä ja poista paksuin ruoto-osa. Sivele lehdet ohuelti öljyllä ja mausta suolalla. Grillaa miedolla lämmöllä rapeiksi lastuiksi. Kaali palaa melko helposti, joten varo liikaa lämpöä.

Resepti: Sami Garam