



Suomilammasta  
grilliin  
8.-18.6.2020

## SAMIN GRILLIRESEPTI 1

# Valkosipuli-soijamarinoidut lampaankyljykset, kesäsalaatti ja mansikkavinaigrette

© Suomen Lammasyhdistys ry  
Kuva Kasper Garam

#suomilammaslautaselle  
#suomilammastagrilliin

### Kyljykset

700 g lampaankyljyksiä

½ dl soijakastiketta

4 valkosipulinkynttä

2 rkl balsamicoa

2 rkl öljyä

Silppua valkosipuli ja marinoi kyljykset soijan, valkosipulin, balsamicon ja öljyn seoksella. Anna maustua vähintään kaksi tuntia. Jos marinoit pidempään, tee se jääkaapissa. Pyyhi ensin marinadi pois ja grilla kyljykset molemmin puolin. Grillausaika riippuu kyljysten paksuudesta, niiden alkulämmöstä sekä halutusta kypsyyssasteesta. Älä kuitenkaan grillaa liian kauan, ettei liha kuivu ja pinta pala. Anna lihojen tekeytyä foliossa ainakin viisi minuuttia grillauksen jälkeen. Tällöin myös hiukan sisältä punainen liha lämpenee sekä kypsyy hiukan, myös lihasnesteet säilyvät. Tarjoa kyljykset raikkaan kesäsalaatin ja grillissä rapeaksi paistetun patongin kanssa.

**Kesäsalaattipohja**

1 rasia kirsikkatomaatteja

4 vihreää parsaa

4 valkoista parsaa

400 g erilaisia salaatteja ja yrttejä (esim. tammenlehvä, lehtisalaatti, pinaatti, rucola, basilika)

1 pieni rasia mansikoita

retiisejä

Halkaise tomaatit ja öljyä ja suolaa ne kevyesti. Kuori valkeat parsat ja poista kantaosa myös vihreistä parsoista. Leikkaa parsat kahtia ja öljyä ja suolaa ne. Grillaa tomaatit ja parsat kevyesti, niin etteivät tomaatit hajoa eivätkä parsat pehmene liiaksi. Revi tai leikkaa salaattit ja sekoita ne keskenään. Paloittele mansikoita ja retiisejä salaatin joukkoon, mutta säästä muutama mansikka kastikkeeseen.

**Mansikkavinaigrette**

4-6 mansikkaa

3 rkl punaviinietikkaa

3 rkl oliiviöljyä

Sekoita ainekset tehosekoittimen kulhoon ja vatkaa täydellä teholla sileäksi kastikkeeksi.

Resepti: Sami Garam