



PERINTEINEN LAMPAANKÄRISTYS

*Suomen Lammasyhdistys toivottaa
maukasta uutta vuotta 2021!*

www.lammasyhdistys.fi



Kärjistys

- 1 kg lampaan tai karitsan lapaa, etuselkää tai paistia
- 3 rkl voita
- 2 dl vettä
- 10 maustepippuria
- 1 1/2 tl suolaa

Sulata (valurauta)padassa rasva. Vuole kohmeisesta lihasta mahdollisimman ohuita lastuja. Lisää kärjistysliha pataan pienissä erissä ja ruskista sulaksi hyvällä lämmöllä. Siirrä ruskistetut lihat toiseen astiaan odottamaan. Kun koko lihaerä on sulanut ja ruskistunut siirrä lihat takaisin pataan ja lisää vesi, suola sekä maustepippurit. Pienennä lämpöä. Älä keitä, nesteen helmeily riittää.

Anna hautua kannen alla 1-3 tuntia riippuen minkä ikäisestä eläimestä liha on peräisin, kuinka paljon lihassa on sidekudosta ja kuinka ohuita lastut ovat. Lihan voi laittaa myös uuniin hautumaan, lämmöksi riittää 120°C. Kannen alla hauduttaen nestettä ei yleensä tarvitse lisätä. Mikäli kääristys ”unohtuu” kypsyymään turhan pitkäksi aikaa, maku ei siitä kärsi, ainoastaan suutuntuma häviää.

Pottuvoi

700 g kuorittuja perunoita

2 rkl voita

2- 3 sipulia

2 dl maitoa

1-2 tl suolaa

Laita perunat kiehumaan. Hauduta hienonnettu sipuli voissa kypsäksi, lisää maito ja kiehauta sipuli-maitoseos. Soseuta kypsät perunat ja lisää sekoittaen sipulinen maito. Mausta suolalla. Annostele pottuvoi lämmitetyille lautasille, muotoile sopiva kolo keskelle ja lisää kääristys koloon. Parhaat lisukkeet ovat puolukka- tai karpalosurvos ja maustekurkut.