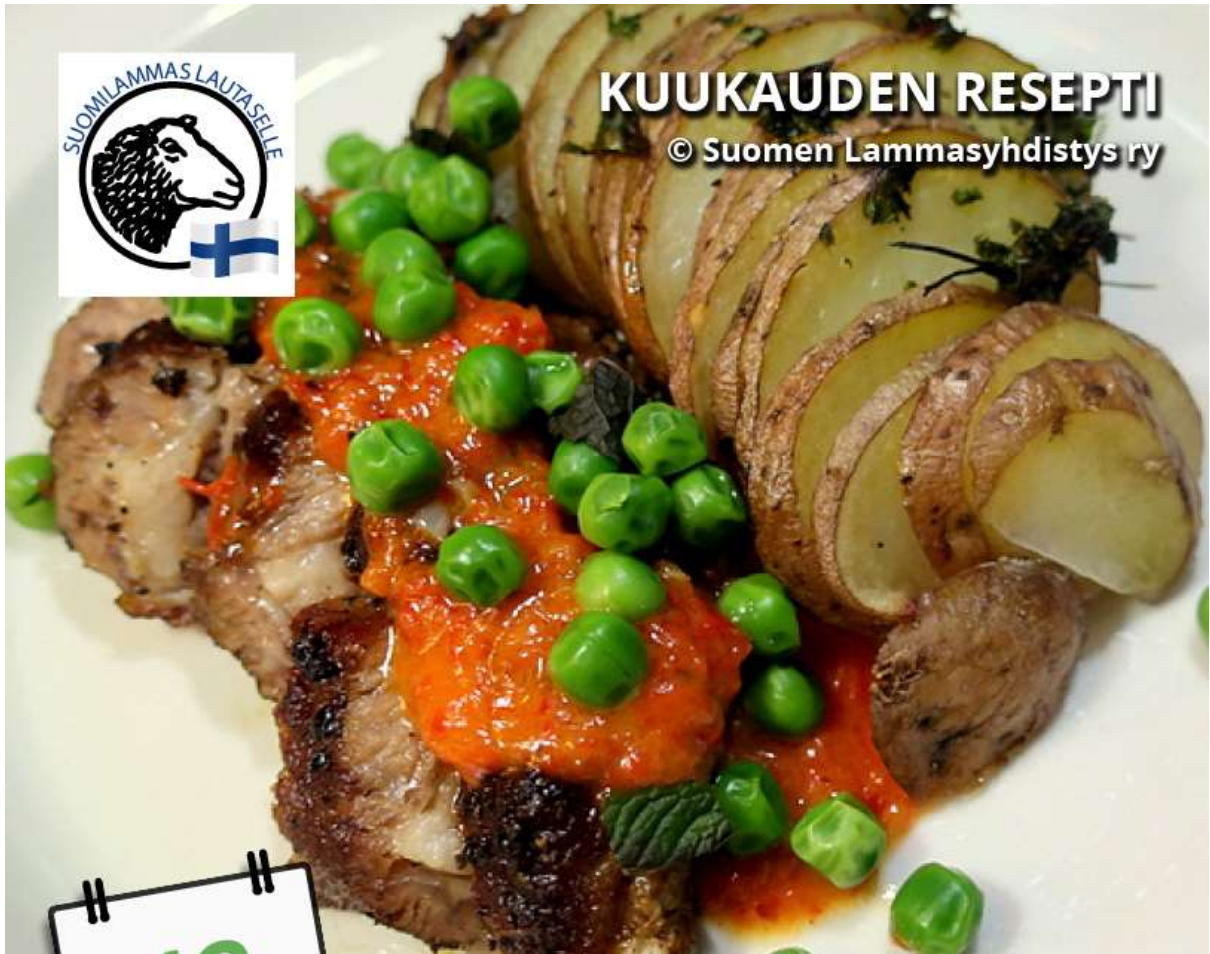




KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



TALVEN JUHLA-ATERIA

www.lampurinkeittiossa.com

Tämän juhla-aterian valmistaminen kannattaa aloittaa kastikkeeseen tulevien paprikoiden paahtamisella. Muuten kastike kannattaa viimeistellä viimeisenä. Paprikoiden paahtamisen aikana voi valmistella perunat ja kun ne saa uuniin, on lihan valmistuksen vuoro. Lihan vetäytyessä tehdään herneet ja viimeistellään kastike.

Punainen voikastike

1 iso punainen paprika tai 2 pientä

n. 1 rkl oliiviöljyä

1 valkosipulinkynsi

mustapippuria

1 tl suolaa

125 g voita

Aseta paprika uunipellille ja pirskottele päälle oliiviöljyä. Paahda paprikaa kokonaisena kuumassa uunissa 250 asteessa 25 minuuttia. Kuori ja poista siemenkodon jäähtyneistä

paprikoista. Laita paprika ja valkosipulinkynsi tehosekoittimeen ja surauta tahnaksi. Laita kattilaan voi, mausteet ja paprikatahna. Kuumenna, kunnes voi sulaa ja pidä matalalla lämmöllä hellalla tarjoiluun asti.

Hasselbackan innoittamat uuniperunat

6 jauhoista perunaa (esim. Rosamunda)
40 g voita
1 valkosipulin kynsi
3 oksaa tuoretta persiljaa
mustapippuria myllystä

Pese perunat hyvin, älä kuori niitä. Viipaloi perunat ohuiksi, n. 2 mm viipaleiksi. Aseta viipaleet perunanmuodossa uunivuokaan. Sulata voi ja sekoita siihen murskattu valkosipulinkynsi ja silputtu persilja. Sudi perunaviipaleiden päällä niin, että seosta menee myös viipaleiden väliin. Lisää lopuksi mustapippuria myllystä muutama kierros. Paista 175 asteisessa uunissa 40 minuuttia ja nosta uunin lämpötila 225 asteeseen, jossa perunoita paistetaan vielä 10 minuuttia. Näin perunat paahduttuvat mukavasti pinnalta.

Entrecote pannulla

n. 250 g entrecote
1 rkl oliiviöljyä
20 g voita
2 valkosipulinkynttä
2 oksaa tuoretta timjamia
riipaus suolaa

mustapippuria myllystä

Ota liha huoneenlämpöön noin tuntia ennen valmistusta, näin saat tasaisemman lopputuloksen. Laita paistinpannulle kuumenemaan oliiviöljy ja voi. Lisää murskatut valkosipulinkyntset ja timjaminsikat. Kun voi-öljyseos vaahtoo, pienennä hellan lämpötilaa keskilämmöllä. Entrecote halutaan kypsentää hitaasti, että sen sisältämä rasva sulaa paiston aikana. Lisää entrecote pannulle ja laita kansi päälle. Paista 10 minuuttia ja kokeile välillä, ettei liha jää kiinni pannuun. Käännä ja paista vielä 7 minuuttia. Käännön jälkeen mausta suolalla ja mustapippurilla. Ota liha pois pannulta ja laita vetäytymään folion alle.

Minttuherneet

1 pss pakasteherneitä
1 tl suolaa
nippu tuoretta minttua

Kiehauta vesi ja mausta suolalla. Lisä herneet ja anna kiehua noin minuutin verran. Siivilöi herneet ja lisää silputtu minttu.