



## KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



## ULKOFILETTÄ JA LISUKKEITA grillin kautta lautaselle

Kurikan lammastila  
[facebook.com/sarikurikka](https://www.facebook.com/sarikurikka)

### Grillattu lampaan ulkofile

n. 600 g lampaan ulkofilettä

#### Marinadi

1 dl punaviiniä

2 rkl öljyä

riippaus suolaa & pippuria

1-2 valkosipulin kynttä murskattuna

Mausteena lisäksi omaan suuhun sopivasti kuivattua rosmariiniä & minttua tai tuoreena hienoksi hakattuna.

Valmista ensin marinadi, jossa ulkofileen annetaan maustua vähintään 3 h ennen grillausta.

### Tzatziki

n. 1/2 tuorekurkkua  
1/2 tl suolaa  
1-2 valkosipulin kynttä  
riipaus mustapippuria myllystä  
1 tl sokeria  
2 dl turkkilaista jogurttia  
kuivattua minttua

Valmista tzatziki maustumaan jääkaappiin. Raastat tuorekurkku, lisää siihen suola ja valuta liika neste pois. Murskaa valkosipulit ja lisää ne kurkkuraasteen joukkoon, lisää vielä mustapippuri, sokeri, turkkilainen jogurtti & minttu ja sekoita.

### **Perunavuoka**

n. 600 g uutta perunaa  
50 g voita  
riipaus suolaa  
Valkosipulin kynsiä

Lisäksi tarvitaan vielä:

Nektariinejä & Kujalan Tilan tervasiirappia, persiljaa ja tuorejuustoa vuohenmaidosta (esim. Chavroux)

Grilli kuumaksi n. 240° C. Pese uudet perunat, jos käytät isoja perunoita, puolita ne. Laita perunat & valkosipulin kynnet uunivuokaan, pintaan suolaa & voita nokareina. Sekoita ja laita grilliin. Sekoita kypsennyksen aikana pari kertaa, pinta saa ottaa paahteisen värin.

Laita ulkofile grilliin, paista molemmin puolin n. 5 min. Lopuksi folioon vetäytymään n. 10 minuutiksi.

Pese ja puolita nektariinit. Laita grilliin ja sivele päälle Kujalan Tilan Tervasiirappia, käännä välillä ja sivele myös toiselle puolelle. Älä kypsennä nektariineja liikaa, niihin saa jäädä purutuntumaa.

Annostele perunavuokaa, siivutettua ulkofilettä ja nektariineja lautaselle tzatsikin kera. Lisää nektariinien päälle lusikalla vähän tuorejuustoa ja koristele koko annos tuoreella persiljalla.  
Nauti!