



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Kuva: Eila Pennanen



Lampurin lasten LAMMASRULLAT

facebook.com/satalammasta

Lampurin lasten lammasrullat

Tortilloita, ohuita rieskoja tai lettuja

Paistettua jauhelihaa, mausteena maustepippuria persiljaa ja suolaa

Valitse tarjolle kauden sadosta makuusi sopivat täytteet listalta:

Kermaviili tai turkkilainen jugurtti + mustapippuri ja tuoreyrtit

Raejuusto

Keitetyt kananmunat

Tomaattikastike, itse tehty tai valmiskastike

Tuorekurkku

Suolakurkku

Tomaattiviipaleet

Ruohosipuli

Sipulirenkaat

Voissa paistetut yrtit esim. oregano, minttu ja lipstikka

Maustettu tomaattikastike

0,5 kg tomaatteja

1 sipuli

3 valkosipulinkynttä

1-2 chilipalkoa tai 1 tl chilijauhetta

0,5 dl vettä

1 tl oreganoa

1 tl timjamia

1 tl paprikajauhetta

0,5 tl suolaa

1 tl valkoviinietikkaa

2 tl sokeria

Poista chilistä siemenet ja leikkaa palko pieniksi suikaleiksi. Kuori ja leikkaa sipuli sekä valkosipulinkyntset pieneksi silpuksi. Pilko tomaatit ja murskaa ne kattilaan, lisää sipuli, valkosipuli, chili sekä vesi. Kuumenna kiehuvaan ja lisää mausteet. Käytä kantta ja säädä liedon tehoa pienemmälle niin, että kastike juuri ja juuri kiehuu. Anna kiehua noin 15 minuuttia, sekoita välillä.

Voissa paistetut yrtit

Lämmitä pannu kuumaksi, lisää reilu nokare voita. Lisää yrtit ja paista voissa 1-1½ minuuttia, kunnes yrtit ovat rapeita ja saaneet hiukan väriä. Tarjoile rullan täytteenä.

Varhaiskaalisalaatti

500 g varhaiskaalia

200 g herneitä

Salaattikastikkeeseen ½ dl öljyä, 2 rkl valkoviinietikkaa, mustapippuria ja ripaus suolaa. Leikkaa varhaiskaali suikaleiksi ja kauli se mehukkaaksi. Lisää herneet ja salaattikastike, sekoita. Tarjoile lammasrullien lisukkeena.

Ohje: Lammastila Satalammasta