



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry

Kuva: Tarmo Nuutinen

**Maukasta uutta vuotta!
t. Suomen Lammasyhdistys**



Karitsan riimiliha

<https://lammasyhdistys.fi>

Karitsan riimiliha

500 g lampaan ulko- tai sisäfilettä
1 rkl karkeaa suolaa
1 rkl murskattua mustapippuria
(halutessasi lisäksi 1 tl timjamia)

Sekoita suola ja mausteet, hiero seos lihan pintaan. Kääri maustettu liha ensin voipaperiin ja sitten folioon. Laita maustumaan jääkaappiin painon alle noin puoleksi vuorokaudeksi, jonka jälkeen laita paketti pakastimeen 5-6 tunniksi. Leikkaa lihasta ohuen ohuita siivuja. Tarjoile raakakypsytetty liha esim. kapristen, parmesanlastujen ja öljyn kanssa alkupalana tai lämpimän kastikkeen ja lisukkeiden kera pääruokana.