



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



www.liinaharja.fi

Vekkilän museotilan parempi lammaskaalipata

8-10 nälkäiselle, tätä kannattaa tehdä reilu satsi koska se uudelleenlämmityksestä vain paranee

noin kilon kotimainen luomukaali

6 luomusipulia

4 pulleaa valkosipulinkynttä

puoli kiloa kotimaisia luomuporkkanoita

2 pakettia luomutomaattimurskaa

voita tai rypsiöljyä

800 g luomulampaan jauhelihaa

2 kasvisliemikuutiota (meillä gluteeniton Reformin luomukuutio)

yrttimausteita maun mukaan/tuoreita yrtejä (meillä Yrttivillitys osk:n luonnonyrttiseos)

hunajaa tai agavesiirappia (sokerikin käy)

mustapippuria ja suolaa
2 prk kuohukermaa

Leikkaa tai raasta kaali hyvin ohueksi silpuksi kattilaan tai kulhoon, painele tai puristele kaalisilppua puhtain käsin tai muusinujalla niin, että rakenne rikkoutuu, jätä makeutumaan huoneenlämpöön.

Valmistele vihannekset: kuori ja pilko sipulit ja valkosipulit, raasta porkkana karkealla terällä.

Kuullota sipuli ja valkosipuli voissa tai öljyssä sekoitellen, lisää porkkanaraaste ja noin 5 min päästä puolet tomaattimurskasta, taas 5 min päästä kaalisilppu kahdessa erässä, jätä hautumaan miedolle lämmölle, sekoittele välillä.

Ruskista jauheliha paistinpannulla voissa tai öljyssä parissa erässä, lisää toinen puoli tomaattimurskaa ja kääntele hetki (käsitellyn tomaatin maku paranee kun se freesataan näin), lisää jauheliyhaseos kattilaan.

Lisää nestettä tarvittaessa (itse huuhton tomaattimurskatölkit kiehautetulla vedellä sekaan), mausta liemikuutioilla, mustapippurilla, yrteillä ja tujauksella makeaa. Hauduta vähintään puoli tuntia.

Lisää kerma, kuumenna, tarkista maku ja kata pöytään hyvän leivän kanssa. Hyvää ruokahalua!

Lammaskaalipadan voi myös jatkojalostaa herkulliseksi quiche-tyyppisen piirakan täytteeksi lisäämällä noin 6 desilitraan kaaliseosta 150 g juustoraastetta ja pari kolme kananmunaa ja kippaamalla sörsselin esim. puoliksi ruisjauhoista tehdyn piirakkapohjan päälle, paista noin 200 astetta puolisen tuntia uunin alatasolla, kunnes pohja on kypsä ja piirakka kauniin värinen. Koristeeksi olen usein laittanut puolitettyjä kirsikkatomaatteja tai paprikarenkaita.

Maukasta kevättalvea toivottaa Vekkilän kulinaristilampuri, lähiruokalähettiläs Krisse Liinaharja