



## KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



## OMENAINEN SIIDERILAPA

[www.lammasyhdistys.fi](http://www.lammasyhdistys.fi)

### Omenainen siiderilapa

Tässä ohjeet siiderihaudutettuun karitsanlapaan, jossa makeutta antavat omena ja hunaja. Jos ruokailijoita on monta, voit käyttää paistia lavan sijaan. Pidennä silloin paistoaikaa, ja lisää muiden ainesten määriä suhteessa paistin painoon. Reseptissä on käytetty luutonta lapaa, mutta voit tehdä ruoan myös luullisesta lihasta.

Ainekset:

- luuton karitsanlapa, n. 1 kg
- 3 dl oikein kuivaa omenasiideriä
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 iso omena
- 1/2 rkl juoksevaa hunajaa

- 1/2 sitruunan mehu
- muutama oksa tuoretta timjamia
- suolaa ja mustapippuria maun mukaan

Laita liha sopivaan uunivuokaan. Tee pintaviiltoja lihaan ja hiero pintaan suolaa ja pippuria molemmin puolin. Kuori ja viipaloi valkosipulit ohueksi ja laita viipaleet lihan päälle. Kaada lopuksi sitruunamehu lihan päälle ja laita vuoka uuniin 200 asteeseen noin 15 minuuttia, jotta liha saa paistopinnan. Käännä liha niin, että alaspäin ollut puoli tulee ylöspäin.

Kuori omena ja poista siemenkoti. Viipaloi omena ja laita viipaleet paistovuokaan lihan viereen. Kaadan siideri lihan päälle ja sen jälkeen hunaja. Laske uunin lämpötila 175 asteeseen ja anna lihan muhia noin 20 minuuttia, kunnes myös lihan tälle puolelle on muodostunut kaunis paistopinta ja omenat ovat pehmeitä. Nosta liha pois vuoasta ja kääri folioon tekeytymään kun teet kastikkeen.

#### Kastike

Poimi pehmeäksi kypsenneet omenanpalat paistovuosta, muussaa ne haarukalla ja laita kattilaan. Kaada paistovuossa ollut neste siivilän läpi kattilaan omenoiden päälle. Lisää 2 dl vettä. Keitä kastiketta kokoon kunnes se on mielestäsi sopivan sakeaa.

Tarjoile siiderilapa esimerkiksi ruokakauran, ohran tai lohkoperunoiden kanssa. Koristele timjaminoksilla.

Maukasta kevättä!