



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



RETKEILIJÄN SAVULAMMASKEITTO

www.facebook.com/Maapaikka

Maapaikan retkiruoka

Maapaikan lampola on pieni länsiusmaalainen rygia-/suomenlammastila.

Kesän vaellus- tai laavuretkelle sopii mainiosti kevyt savulammaskkeitto. Tämän keiton raaka-aineet saadaan läheltä.

Hauskoja metsäretkiä suomalaiseen metsämaisemaan, toivoo Maapaikan lammastilalta Hannu ja Mireka Rantapää.

Raaka-aineet 1,5 litraa / 3 henkilöä

Keitinperuna 4 kpl (ei jauhoinen)

Porkkana 2 kpl

Paprika 1 kpl

Mieto chili 1 kpl
Valkosipulinkynsi 3 kpl
Inkiväärijuuripala 2-3 cm
Sellerinvarsi 1 kpl
Savustettu lampaanviulupala 250 g
Ruohosipuli 2-3 kpl
Mausteeksi suola + timjami + rosmariini + basilika

Leppäsavussa kypsynyt Maapaikan lampaanviulu on mainio runko keittoainekselle. Vihannekset saadaan pääosin omasta puutarhasta. Keittoainekset voi valmistella/pilkkoa retkelle valmiiksi. Kattilaan lisätään vain vesi ja keitetään keittoainekset nuotiolla tai laavulla valmiiksi ateriaksi. Keittoainekset on kuutioitu valmiiksi, jotta ne kypsyvät nopeasti.

Lisää 2-3 litran kattilaan pilkottujen raaka-aineiden päälle vesi. Kiehuta keitto miedolla lämmöllä n. 30 minuuttia, kunnes perunat ja porkkanat ovat kypsät.