



## KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



## KARITSAN MUNUAISIA kermakastikkeessa

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

### Karitsan munuaiset kermakastikkeessa

400-500 g karitsanmunuaisia  
25 g voita  
1 sipuli  
2-3 dl kermaa  
1-1½ rkl sileää Dijon-sinappia  
suolaa ja rouhittua valkopippuria maun mukaan

Huuhtaise munuaiset. Karitsan munuaiset ovat miedon makuisia, eikä niitä tarvitse välttämättä liottaa ennen ruuaksi valmistamista. Viipaloi ohuehkoiksi siivuiksi ja poista tarvittaessa rasva.

Ruskista munuaiset pienissä erissä kuplivassa voissa kuumalla pannulla muutama minuutti molemmin puolin. Jos haluat, voit tässä kohtaa liekittää munuaiset lorauksella konjakkia.

Hienonna sipuli ja kuullota silppu pehmeäksi voissa. Sekoita munuaiset ja sipuli ja lisää joukkoon kerma, sinapit ja mausteet. Sekoita ja kiehauta nopeasti.

Tarjoile esimerkiksi keitettyjen perunoiden ja punakaali-appelsiinisalaatin kera.