



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



ROUTAPAISTI Seppälän tapaan

www.facebook.com/seppalanmaatila

Karitsan routapaisti Seppälän maatilan tapaan

Routapaistin idea on, että paisti laitetaan jäisenä uuniin ja sitä kypsennetään matalassa lämpötilassa sopivaan kypsyyssasteeseen. Kypsennyksen jälkeen paisti maustetaan nostamalla se mausteliemeen, jolloin se imee sisäänsä makuja. Tuloksena on erittäin murea ja mehevä paisti joka vaatii aikaa, mutta on helppo valmistaa.

Ota karitsanpaisti pakastimesta ja laita uunivuokaan. Lämmitä uuni 80 °C asteeseen ja laita paisti lämmentyneeseen uuniin. Kun paisti on ollut uunissa 2-3 tuntia, työnnä lihalämpömittari paistiin. Anna paistin olla uunissa 6-8 tuntia tai kun lihan sisälämpötila on 65-72 °C astetta. Jos haluat jättää paistin vähän punertavaksi, niin sopiva lihan sisälämpö on 65 °C astetta.

Tee maustelientä lihapalan ja mausteliemiastian koon mukaan. Kiehauta vesi ja mausteet. Anna liemen jäähtyä. Alla oleva liemimäärä oli juuri sopiva reilun 2 kg kokoiselle paistille.

Mausteliemi:

2 l vettä

4 rkl vasikkafondia

1 dl karkeaa merisuolaa

2 rkl balsamiviinietikkaa

2 rkl hunajaa

2 rkl kokonaisia mustapippureita

2 rkl kokonaisia valkopippureita

4 laakerinlehteä

2 rkl timjamia (myös rakuuna tai rosmariini sopii mainiosti)

Kiehauta mausteet ja vesi. Anna liemen jäähtyä.

Ota paisti uunista ja laita se kuumana jäähtyneeseen mausteliemeen. Mausteliemen tulee peittää koko paisti. Helpointa on valita kattila mausteliemeen niin, että saat nostettua paistin suoraan kattilaan. Laita kattila kylmään ja anna paistin olla mausteliemessä n. 1 vrk.

Nosta paisti mausteliemestä ja valuta liemi pois ja viipaloi. Paisti on valmista syötäväksi salaateissa, leivänpäällä tai pääruokana esimerkiksi perunamuusin kanssa.