



# *Bao bun -höyrysämpylät* **KARAMELLIKARITSALLA** *marinoitua punasipulia ja piparjuurimajoneesi*

## AINEKSET

- 4 kpl bao bun -höyrösämpylää

### *Karamellikaritsa*

- 500 g kypsää karitsanlihaa, esimerkiksi karitsanlapaa
- 3 kpl shalottisipulia
- 300 g ruokosokeria
- 1 dl vettä
- 2 dl karitsan paistolientä tai vahvaa lihalientä
- 1 kpl kanelitanko
- 1 kpl tähtianista
- 

### *Marinoitu punasipuli*

- 2 kpl punasipulia'
- ½ dl punaviinietikkaa
- 2 rkl sokeria
- ½ tl suolaa
- 1dl rypsiöljyä
- 

### *Piparjuurimajoneesi*

- 1 kpl kananmuna
- 2 kpl kananmunan keltuaista
- 2 rkl valkoviinietikkaa
- 1 tl sinappia
- rypsiöljyä
- pala piparjuurta
- suolaa

## TEE NÄIN

### *Karamellikaritsa*

- Laita sokeri, vesi ja lihaliemi laakeaan kattilaan ja kuumenna kunnes seos alkaa kuplimaan ja sokeri sulaa.
- Lisää pannulle mausteet, viipaloitunut shalottisipulit ja pilkottu karitsanliha. Anna porista matalalla lämmöllä kunnes seos on karamellisoitunut.

### *Marinoitu punasipuli*

- Viipaloi punasipulit ohuiksi viipaleiksi. Kiehauta etikka, sokeri, suola ja kaada punasipuliviipaleiden päälle. Anna jäähtyä ja lisää joukkoon rypsiöljyä. Laita jääkaappiin marinoitumaan.

### *Piparjuurimajoneesi*

- Laita kanamuna, keltuaiset, etikka ja sinappi blenderiin (tähän voit myös käyttää sauvasekoitinta ) ja aja hetki kunnes seos on tasaista
- Lisää öljyä ohuena nauhana koko ajan sekoittaen kunnes seos on emulgoitunut.
- Siirrä majoneesi kulhoon ja mausta makusi mukaan raastetulla piparjuurella ja suolalla.
- Valmista höyrösämpylät pakkauksen ohjeen mukaan.
- Täytä sämpylät karitsanlihalla, punasipulilla ja majoneesilla. Koristele esimerkiksi tuoreella korianterilla.



**Katso chef  
Katja Tuomaisen  
muut karitsareseptit:  
[www.lammasyhdistys.fi/](http://www.lammasyhdistys.fi/)  
materiaalipankki**

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -hanke:

