



Tommaattinen **KARITSAKEITTO** *ja yrttismetana*

AINEKSET

Keitto

- 4 rkl ruokaöljyä
- 3 porkkanaa
- 4 perunaa
- pieni pala juuriselleriä
- 2 sipulia
- 100 g purjosipulia
- 2 valkosipulinkynttä
- 1 1/2 l lihalientä
- 100 g tomattipyrettä
- 400 g tomattimurskaa
- 5 kpl mustapippuria
- 3 kpl laakerinlehteä
- suolaa
- 500 g kypsää karitsanlihaa, esimerkiksi paistia

Yrttismetana

- 200 g smetanaa
- 30 g ruohosipulia

TEE NÄIN

- Kuori ja kuutioi juurekset noin 1x1 cm kuutioiksi, kuutioi sipuli, hienonna valkosipuli ja viipaloi purjo.
- Lisää laakean kattilan pohjalle öljy ja kuullota juureksia hetki. Lisää tomaattipyre ja kuullota vielä hetki.
- Lisää lihaliemi, tomaattimurska ja mausteet ja anna porista kunnes juurekset ovat lähes kypsiä.
- Lihaliemenä voit käyttää uunissa valmistetun karitsanpaistin paistolientä ja vettä.
- Lisää pilkottu kypsä karitsanliha ja anna vielä hautua miedolla lämmöllä noin 30 minuuttia.
- Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa.
- Vatkaa smetana kuohkeaksi vaahdoksi ja lisää joukkoon hienonnettu ruohosipuli. Mausta halutessasi suolalla.
- Laita keitto annoskulhoihin tai lautasille. Lusikoi yrttismetanaa höyryävän keiton päälle.



**Katso chef
Katja Tuomaisen
muut karitsareseptit:
www.lammasyhdistys.fi/
materiaalipankki**

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -hanke:

