



# *Yrttikuorrutettu* **KARITSANLAPA**



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

## AINEKSET

- kotimainen luullinen karitsanlapa
- suolaa ja mustapippuria
- paistamiseen voita, ruokaöljyä, timjaminoksia ja valkosipulia

## Yrttikuorrute

- 100 g voita
- 30 g tuoretta timjamia
- 1 puntti persiljaa
- 1 valkosipuli Solo
- 1/2 tl suolaa

## TEE NÄIN

- Ota liha huoneenlämpöön 2 tuntia ennen paistamista.
- Hiero lihan pintaan suolaa ja mustapippuria.
- Kuumenna pannu, lisää voi, öljy, murskattu valkosipuli ja timjaminoksat ja ruskista karitsanlapaa pannulla kunnes se on saanut kauttaaltaan kauniin ruskean värin.
- Laita liha uunivuokaan ja kypsennä 125 asteessa noin 3-4 tuntia kunnes liha on mureaa. Ota pois uunista ja anna lihan jäähtyä hetki.
- Valmista kuorrute ajamalla kaikki ainekset sileäksi kutterin avulla ja levitä tasaisesti lihan päälle.
- Loppupaahda uunissa 180 asteessa vielä noin 10 minuuttia.

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -hanke:

