

# Prässättyä ylikypsää karitsaa, voikastike, metsäsieni-ohrattoa, karamellisoitua palsternakkaa

## Ylikypsää karitsanlapaa prässättyinä (6–8 hengelle)

- 2 kg luullista karitsan lapaa
  - 2 kpl iso sipuli
  - 5 kpl valkosipulinkynttä
  - 30 g tuoretta timjamia
  - 30 g tuoretta rosmariinia
  - 2 litraa kanalientä
  - 2 rkl suolaa
  - 2 rkl kokonaisia mustapippurireita
1. Laita karitsanlapa, pilkotut sipulit, yrtit ja mausteet uunivuokaan.
  2. Peitä vuoka kannella tai foliolla ja kypsennä uunissa 120 asteessa 8 tuntia.
  3. Revi kypsä karitsanliha vuokaan ja lisää päälle hieman haudutuslientä.
  4. Siivilöi haudutusliemi liinan läpi ja keitä puoleen (ylimääräisen liemen voi pakastaa).
  5. Laita vuoassa olevan lihan pinnalle leivinpaperi ja painoa päälle.
  6. Laita vuoka kylmään yön yli.
  7. Kumoa prässätty karitsa leikkuulaudalle ja leikkaa noin 160 gramman annospaloja.
  8. Laita karitsanpalat uunipellille, lisää nokare voita päälle ja kuumenna uunissa 180 asteessa 12 minuuttia juuri ennen tarjoilua.

## Karamellisoitu palsternakka ja palsternakkasipsejä

- 400 g palsternakka
  - 40 g hunajaa
  - 0,5 dl ruokaöljyä
  - 20 g rosmariini
  - suolaa maun mukaan
- viimeistelyyn: hunajaa, voita
1. Pese palsternakat hyvin ja kuori ne.
  2. Ota kuoret talteen sipsejä varten.
  3. Leikkaa palsternakat pitkittäin 4 osaan ja laita ne uunipellille.
  4. Mausta palsternakat suolalla, hunajalla ja rosmariinilla.
  5. Paahda uunissa 190 asteessa 20 minuuttia ja jäähdytä.
  6. Viimeistelyssä lisää palsternakkoihin voita ja hunajaa
  7. Kuumenna uunissa 180 asteessa 8 minuuttia.
  8. Kuivaa palsternakan kuoret hyvin ja laita öljy kuumenemaan kattilaan 180 asteeseen.
  9. Friteeraa kuoret rapeaksi, nosta paperin päälle ja mausta suolalla.



**Katso Suomen Lammas-  
yhdistyksen YouTube-kanavalta  
miten keittiömestari  
Joni Kärki valmistaa  
tämän ruokalajin.**

## Metsäsieni-ohratto

- 300g kokonaisia ohrasuurimoita
  - 1 litra kanalientä
  - 1 kpl sipuli
  - 2 kpl valkosipulinkynttä
  - 3 dl valkoviiniä
  - 100 g sieneni esim. suppilovahveroita
- viimeistelyyn/lämmitykseen:
- 3 dl kermaa
  - 100 g parmesaania raastettuna
1. Pilko sipuli ja valkosipuli pieneksi.
  2. Kuullota sipuleita kattilassa.
  3. Lisää ohrasuurimot ja sekoita hetki.
  4. Lisää valkoviini ja haihduta.
  5. Lisää kanaliemi osissa koko ajan sekoittaen.
  6. Valmis ohrattopohja on hieman juoksevaa ja suurimoissa on purutuntumaa.
  7. Kaada rasiaan ja jäähdytä.
  8. Viimeistelyssä lisää ohratto ja kerma kattilaan ja kypsennä loppuun.
  9. Pilko ja paista sienet.
  10. Lisää ohrattoon parmesaani, sienet ja tarkista suola.
  11. Valmiin ohraton tulisi olla löysähkö puuro ja ryyneissä hieman purutuntumaa, jos ohratto on liian paksua lisää kermaa tai kanalientä.



## Voikastike

- 2 dl karitsan paistolientä
  - 4 kpl kananmunan keltuaista
  - 0,25 dl valkoviiniä
  - 0,25 dl hunaja-omenaetikkaa
  - 200 g voita
  - 30 g tuoretta rakuunaa
1. Sulata voi erillisessä kupissa.
  2. Lisää kattilaan karitsan paistoliemi, keltuaiset, etikka ja valkoviini.
  3. Kypsennä miedolla lämmöllä koko ajan sekoittaen kunnes kastike paksunee.
  4. Vatkaa sulatettu voi sekaan ohuena nauhana.
  5. Hienonna rakuuna ja lisää kastikkeen joukkoon.

Resepti osana Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -hanketta:

Yhteistyössä Ravintola Pikkuveli ja  
Isokummun lammastila