



Sorsakosken karitsan sisäelinvartaat

www.sorsakoskenlammastila.com

Karitsan sisäelinvartaat chimichurri-kastikkeella

Monet suomalaiset löytävät uudelleen tai haluavat oppia syömään karitsan sisäelimiä. Tarjoamme herkullisen varrasreseptin, jossa on kolme sisäelintä: maksaa, sydäntä ja munuaisia.

AINEKSET VARTAIISIIN

munuaiset
maksaa
sydän
punainen paprika
suola
pippuri

VALMISTUS

Leikkaa munuaiset kahtia, poista rasva ja kalvot

Poista maksasta suonet ja kalvo

Poista rasva sydämestä ja poista kalvo

Leikkaa sisäelimet samankokoisiksi kuutioiksi; munuaiset leikataan kahteen osaan

Leikkaa paprika samankorkuisiksi paloiksi kuin muut palat

Pujota vartaaseen vuorotellen elimenosia ja paprikaa

Suolaa

Grillaa vartaat grillissä ja anna vetäytyä

CHIMICHURRI-KASTIKE

1 1/2 kuppia oliiviöljyä

1/4 kuppia punaviinietikkaa

1/4 kuppia oreganoa

1 nippu hienonnettua korianteria

1 nippu hienonnettua lehtipersiljaa

1 ruokalusikallinen hienonnettua valkosipulia

Suola

Mustapippuri

1 punainen chili, ei liian polttava

VALMISTUS

Sekoita kaikki ainekset ja laita kylmään vähintään tunniksi

TARJOILU

Aseta vartaat lautaselle ja levitä vartaiden päälle chimichurri-kastiketta

Lisukkeeksi sopii riisi ja grillatut kesäkurpitsan ja munakoison viipaleet

Resepti : Laura Gaudillat-Jakoila ja Eric Gaudillat, Sorsakosken lammastila