



## KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



## Lampurin keittiön grillatut KARITSAN RIBSIT

[www.lampurinkeittiossa.com](http://www.lampurinkeittiossa.com)

### Ainekset

Karitsan ribsejä

### Keitinliemi

vettä

2 porkkanaa

2 sipulia

4 valkosipulia

3 laakerinlehteä

2 oksaa rosmariinia

kokonaisisa mustapippureita

suolaa

### **Hunajainen grillauskastike**

1/2 dl hunajaa

1/2 dl balsamicoa

1/2 dl HP-kastiketta

3 rkl soijaa

1 oksa rosmariinia hienonnettuna

suolaa ja mustapippuria

ripaus sambal oelek -chilitahnaa

Maukkaimmat ribsit saat, kun poistat ensin ribseistä kyljen sisäpuolella olevan kalvon. Laita ribsit ja kaikki keitinliemen ainekset kattilaan. Kuumenna kiehuvaaksi ja keittele miedolla lämmöllä noin 3 h. Kuori pintaan noussut vaahto pois. Anna ribsien jäähtyä liemessä.

Sekoita grillauskastikkeen ainekset keskenään. Nosta ribsit keitinliemestä ja kuivaa talouspaperilla. Sivele ribsit valmistamallasi grillauskastikkeella ja grillaa pinta rapeaksi. Valele grillauksen aikana kastiketta lisää.

Tarjoile esim. sitruunalla maustettujen perunoiden kanssa.