



Tolvilan Kartanon LAMMASWOKKI

www.tolvilankartano.fi

Tärkeä huomio: karitsanliha on pehmeää ja maukasta ihan ilman marinadia! Riittää, kun lihan paistamisen jälkeen lisää siihen suolaa, pippuria ja yrttimaustetta esim. timjamia.

Luutonta lapaa ohueksi suikaleeksi leikattuna

Marinointiaineksia (esim. öljy, punaviinietikka, punaviinitilkka, siirappi / hunaja, suolaa, pippuria, timjamia)

Wokki-vihanneksia suikaleina (esim. kaalia / kiinankaalia, porkkanaa, sipulia, paprikaa, parsakaalia, fenkolia, luonnon horsmia - tai valmis pakastepussi)

(Sitruuna, vuohenjuustoa / grillijuustoa)

Kastikkeeksi kermaviiliä + siihen esim. sinappia, suolaa, pippuria, hunajaa, yrttimaustetta, sitruunamehutilkka.

Ohje:

Leikkaa kohmeinen, hiukan sulanut luuton lapa poikkisyyin hyvin ohuiksi (1 mm) suikaleiksi. Liha on helpompi leikata näin ohueksi kohmeisena! Sekoita marinointiliemi kipossa. Huomaa, että marinointiainekset voit valita oman mielesi mukaan. Laita suikaleet marinointiliemikippoon ja jääkaappiin yön yli, samalla suikaleet sulavat loppuun. Kääntelee suikaleita kerran - pari marinoitumisen aikana. Ota suikalekippo jääkaapista pöydälle hyvissä ajoin (n. 1-3 h) ennen valmistusta, jotta liha lämpiää!

Kypsennä käännellen valitsemasi vihannekset pannulla / grillissä, ja ota ne sivuun. Laita lihat puhtaalle, kuumalle, öljytylle pannulle / grilliin. Kääntelee niitä n. 10 min, kunnes ovat kypsiä, mutta eivät kuivia. Grillaan halutessasi vielä sitruunalohkot ja / tai vuohenjuustosiivut.

Sekoita vihannekset lihan joukkoon ja kääntelee. Aseta päälle sitruuna ja vuohenjuustot. Voila! Voit tehdä oheen erillisen kermaviilikastikkeen ja tarjota raikkaan salaatin kanssa.

Resepti: Tolvilan Kartanon lammastila