



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Sorsakosken JUHLAVA LAMMASPATA

www.sorsakoskenlammastila.com

Karitsaa à la Périgourdine

Ainekset:

- Haudutettavaksi sopivat osat: lapa, viulu, potkat tai niskakiekot
- Noin 60 valkosipulinkynttä (mielellään nuoria ja hyvälaatuisia)
- 2 ruokalusikallista oliiviöljyä
- 1 pieni lasillinen konjakkia tai brandyä
- 1 pullo mahdollisimman makeaa valkoviiniä (valkoviinin sokeripitoisuus tulisi olla mahdollisimman lähellä alkuperäisessä ohjeessa olevaa Montbazillac-viiniä (150 g/l)
- 1 timjaminoksa, suolaa, pippuria

Valmistus

- Hiero karitsanliha kauttaaltaan hienolla suolalla.
- Kuumenna oliiviöljyä suuressa paksupohjaisessa padassa.

Ruskista liha padassa kauttaaltaan.

Poista paistorasva.

Jätä valkosipulit kokonaisiksi kuorimalla siten, että viimeinen kuori jätetään paikalleen.

Näin valkosipulit eivät hajoa paistoliemeen. Asettele valkosipulit lihan ympärille.

Lorauta päälle konjakkia tai brandyä ja liekitä. Kaada sekaan valkoviini. Lisää timjaminoksa. Suolaa ja pippuroi reilusti. Kuumenna kiehumispisteeseen.

Laita kansi päälle ja laita pata hautumaan noin 180° C uuniin. Anna hautua noin kolme, neljä tuntia. Kypsennyksen loppuvaiheessa tarkista, että liha on pehmeää sisältä, päältä karamellisoitunut ja valkosipulit pehmeitä.

Tarjoilu

Aseta liha varovasti tarjoilulautaselle. Kaada keittoliemi päälle ja laita lopuksi valkosipulit ympärille. Lisukkeeksi sopii esim. karkeasti muusatut perunat tai paahdetut vihannekset.

Ruokajuomaksi sopii italialainen punaviini (esim. Chianti)

Resepti: Eric Gaudillat & Laura Gaudillat-Jakoila