

Haudutettua karitsan niskaa & paahdettu valkosipulikastike

Yksi keittiömestari Ari Ruohon suosikkiruoista on pitkään haudutettu karitsan niska. Tarjoile täyteläisen Tarapaca Gran Reserva -punaviinin kanssa.



LAMMAS



2 HLÖ



+ 60 MIN



Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2018

AINEKSET:

- 1 karitsan luullinen niska
- 1 valkosipuli
- 2 juuriselleriä
- 4 sipulia
- rosmariinia

VALMISTUSOHJEET:

- 1 Mausta karitsan niska kauttaaltaan suolalla ja pyöräytä myös muutama kierros mustapippuria myllystä päälle. Ruskista karitsan niska pannulla valkosipulin ja rosmariinin kanssa. Lisää muutama desilitra vettä mukaan.
- 2 Laita paistopussiin valkosipulin, sipuleiden ja rosmariinin kanssa.
- 3 Paista uunissa 180 asteessa 30 minuuttia ja jatka paistamista 3 tuntia 120-140 asteessa niin että liha on mehukkaan kypsää.
- 4 Laita vuokaan merisuolaa ja kokonaiset sellerit päälle ja kypsennä uunissa kypsiksi n 40 min 180 asteessa.
- 5 Lohko varhaiskaali kuuteen osaan. Kuumenna paistinpannu ja lisää voita lusikallinen. Ruskista kaali pannulla molemmilta puolilta ja mausta suolalla.
- 6 Ota karitsan niska uunista ja lohko annos paloiksi.
- 7 Ota liemi talteen kattilaan. Paahda valkosipulia pannulla ja hauduta liemen kanssa hetki kasaan. Siivilöi liemi.
- 8 Ota sellerit uunista, anna hetki jäähtyä ja poista kuoret ja lohko paloiksi.
- 9 Tarjoile runsasmakuisen ja täyteläisen Tarapacá-punaviinin kanssa.



Resepti: keittiömestari Ari Ruoho

Ravintola Nokan keittiömestari ja ravintoloitsija tekee tiivistä yhteistyötä pientilatuottajien kanssa ja on innokas kalastaja ja metsästäjä.

Tutustu ravintola Nokkaan

voita

1 varhaiskaali

suolaa & mustapippuria myllynkierrosta

4 dl merisuolaa

lisäksi paistopussi