

Karitsanviulu yrttikuorrutteella

Mehevä yrttikuorrutus antaa makua lihalle ja korostaa sen parhaita vivahteita yhdessä laadukkaan ja mehevän täyteläisen Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon -punaviinin kanssa.



LAMMAS



6-8 HLÖ



+ 60 MIN

NÄIN VALMISTAT:

1 Paahda paisti kuumalla pannulla runsaassa voissa valkosipulin kynsien ja rosmariinin kanssa. Mausta suolalla ja pippurilla. Kääntele paistia pannulla niin että kaikki pinnat ruskistuvat kunnolla. Valele lusikalla voita paistin päälle paistamisen aikana, jolloin mausteiden aromit imenyt voi tuo herkullista makua lihaan.

2 Nosta paisti uuninkestävään vuokaan ja kypsennä uunissa 180 asteessa kunnes sisälämpötila on 65 – 68 c eli noin puolitoista tuntia. Kannattaa käyttää sisälämpömittaria.

3 Nosta uunista ja anna vetäytyä hyvin noin 20 minuuttia.

YRTTIKUORRUTUS:

1 Ryöppää yrtit nopeasti kiuhuvasessa vedessä. Laita ne tehosekoittimeen (voit leikata myös veitsellä pieneksi silpuksi) ja aja soseeksi. Lisää mukaan raastettu sitruunan kuori, valkosipuli, voi ja murustettua leipää.

2 Levitä kuorrute paistin päälle ja laita vielä 20 minuutiksi uuniin 180 asteeseen.

3 Leikkaa paisti joko etukäteen tai pöydässä ja aseta tarjolle esimerkiksi paistetun kevätkaalin kanssa.



Tarapacá Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2017

2-3 kilon karitsan paisti
1 kokonainen valkosipuli
muutama oksa rosmariinia
300 g voita
mustapippuria & suolaa

YRTTIKUORRUTUS

2 ruukkua lehtipersiljää



Resepti: keittiöpäällikkö Ari Ruoho Ravintola Nokan keittiöpäällikkö ja ravintoloitsija tekee tiivistä yhteistyötä pientilatuottajien kanssa ja on innokas kalastaja ja metsästäjä. Tutustu ravintola Nokkaan

2 ruukkua salviaa
2 ruukkua rakuunaa
2 oksaa rosmariinia
1 valkosipulin kynsi
yhden sitruunan kuori raastettuna
3 palaa vaaleaa (kuivaa) leipää
100 g voita
3 tl suolaa