

Mausteiset karitsan kareet & rosmariinijuurekset

Karitsan kareet maustetaan granaattiomenasiirapilla ja hieman eksoottisimmilla mausteilla. Grillaa ja nauti täyteläisen samettisen The Velvet Devil Merlot -punaviinin kanssa.



4 HLÖ



The Velvet Devil Merlot

GRANAATTIOMENASIIRAPPI

1 Laita ainekset kattilaan ja keitä noin tunti kunnes seos on siirappimaista.

KAREET

1 Kuori ja silppua valkosipuli. Laita se suolan ja pippureitten kanssa mortteliin ja hiero pastaksi. Lisää kaneli ja juustokumina ja sekoita tasaiseksi.

2 Laita mausteseos pieneen kattilaan ja lisää 1 rkl öljyä. Hauduta keskilämmöllä noin 4 minuuttia ja lisää sekaan klementtiinien hienoksi raastettu kuori, niiden mehu ja granaattiomenasiirappi sekä fariinisokeri.

3 Hauduttele 5-10 minuuttia kunnes seoksesta tulee tahmeaa kastiketta. Anna jäähtyä.

4 Poista karelihojen pinnasta mahdolliset kalvot ja ylimääräiset rasvat.

5 Hiero kareen pintaan tahmea kastike, mutta jätä sitä pari ruokalusikallista odottamaan.

6 Laita kareet grilliin epäsuoraan lämpöön ja työnnä paistomittari lihan paksuimpaan kohtaan. Paista grillissä miedossaa lämmössä (n.150 astetta), kunnes sisälämpö on 55 astetta. Kääri folioon ja anna vetäytyä noin 20 minuuttia.

7 Kuumenna grilli kuumaksi (n 250 astetta) ja grillaa lihoja vielä pari minuuttia per puoli rapean pinnan saamiseksi ja hiero loppu mausteseos pintaan.

8 Voit valmistaa kareet myös ilman grilliä. Lämmitä uuni 200 asteeseen. Ruskista kareet kauttaaltaan kuumalla pannulla, laita uunivuokaan ja sivele mausteseos pintaan. Laita paistomittari lihaan ja pidä uunissa kunnes lämpötila 55 astetta. Ota vuoka uunista ja laita foliosta löysä kansi päälle ja anna vetäytyä 10 minuuttia.

KAREET

n. 1-1 ½ kg karitsan tai lampaan karettä

2 valkosipulin kynttä

2 tl karkeaa merisuolaa

muutama mustapippuri

1 rkl kanelia

½ rkl juustokuminaa

1 iso rkl fariinisoria

¾ dl granaattiomenasiirappia

2 klementtiiniä

öljyä

GRANAATTIOMENASIIRAPPI

1 ltr granaattiomenamehua

2 rkl sitruunan mehua

1 dl sokeria

UUNIJUUREKSET

n. 1 kg lapinpuikulaperunaa

n. ½ kg palsternakkaa

n. ½ kg porkkanaa

5-7 pientä sipulia

2 oksaa tuoretta rosmariinia

suolaa&pippuria

öljyä

PAAHDETUT VALKOSIPULIT

4 kokonaista valkosipulia

öljyä

suolaa

UUNIJUUREKSET

1 Pese juurekset hyvin ja pilko suht samankoisiksi paloiksi. Halkaise sipulit ja poista kuoret. Nypi rosmariinista lehdet ja silppua ne pieneksi.

2 Laita juurekset uunikulhoon, kaada päälle öljyä ja lisää silputtu rosmariini, suola ja pippuri.

3 Paista 200 asteisessa uunissa 45 minuuttia -1 tunti ja sekoittele välillä.

PAAHDETUT VALKOSIPULIT

1 Leikkaa valkosipuleista latva pois, laita uunivuokaan ja kaada päälle hieman öljyä ja ripaus suolaa.

2 Paahda uunissa noin 30 min kunnes ne ovat kauniin rusehtavia.



Resepti: Taste of Nikinmäki Taste of Nikinmäki blogaaja ja kokki Henri Heinonen tekee "safkaa ranteet lukossa" suurella intohimolla. Seuraa Taste of Nikinmäkeä Facebookissa