



Hunajainen paahdtopaisti

Aineet: 1,5-2,5 kg paahdtopaisti
hunajaa
viherpippurirouhetta
Liemi:
4 dl vettä
3 laakerinlehteä
1 tl rosmariinia
1 tl timjamia
10 kokonaista valkopippuria
1,5-2 rkl suolaa
1/4 dl hunajaa
1 dl punaviiniä

Valmistus: Ota paisti huoneenlämpöön pari tuntia ennen paistamista. Sivele pintaan hunajaa ja ripottele mausteeksi viherpippurirouhetta. Kuumenna uuni 125 asteeseen. Aseta lihalämpömittari paistin paksuimpaan kohtaan ja laita paisti uuniin. Kypsennä n. 65 asteeseen. Kiehauta liemen ainekset ja jäähdytä. Laita hetken jäähtynyt paisti vahvaan muovipussiin ja kaada liemi päälle. Sulje pussi ja anna maustua pari päivää jääkaapissa silloin tällöin käänellen. Leikkaa paisti viipaleiksi ja tarjoa esim. uuniperunoiden, kasvisten ja salaatin kera.