



Lampaanlihahyytelöä ja valkosipuli-kapriskastiketta

Aineet: 1 kg Lampaanlapaa
7 dl Vettä
7 dl Maustekurkun lientä
6 kpl Maustepippuria
2 Sipulia lohkoina
1 kpl Porkkanoita lohkoina
1 pätkä Varsiselleriä lohkoina
1 l Lampaan keitinlientä
12 Liivakkoa
2 dl Majoneesia
3 kynttä Valkosipulia
1 rkl Kapriksia hienonnettuna
1 rkl Sitruunamehua

Valmistus: Pehmennä liivakot kylmässä vedessä.

Kaada vesi ja maustekurkun liemi kattilaan ja pane liha kiehumään kylmään nesteeseen. Kuori vaahtoa pois reikäkauhalla tai lusikalla niin kauan kuin sitä muodostuu.

Kun vaahtoa ei enää muodostu, mausta liemi pippureilla ja kasvislohkoilla.

Keitä miedolla lämmöllä kannen alla kunnes liha on kypsää. Lisää tarvittaessa vettä. Lihan pitää olla liemen alla koko kiehumisen ajan.

Jäähdytä liha keitinliemessään.

Kuori rasva pois jäähtyneen liemen pinnalta. Ota sitten lihat liemestä ja kuutioi.

Kiehauta 1 l keitinlientä, lisää kuutioitu lampaanliha ja kiehauta.

Purista pehmenneistä liivakoista ylimääräinen neste pois, lisää keitinliemeen ja anna sulaa

Jäähdytä hyytelö ensin kattilassa ja kaada vasta sitten yhteen suureen vuokaan tai annosvuokiin. Vuoraa vuoat tuorekelmulla ennen hyytelön kaatamista irrottamisen helpottamiseksi.

Tarjoa lampaanlihahyytelöä valkosipulilla ja kapriksilla maustetun majoneesikastikkeen kera.

Vinkki:

Jos lihan keitinlientä jää yli, voit käyttää sitä makuliemenä keitoissa ja kastikkeissa.