



Lampaanpaisti

Aineet: 2-3 kg luullista tai luuttomaksi leikattua lampaanpaistia
8-10 valkosipulin kynttä
2-3 rkl kuivattua rosmariinia
timjamia ja salviaa
2 rkl öljyä

Valmistus: Tee veitsen kärjellä lihaan viiltoja, joihin työnnet valkosipulin kynsiä. Hienonna yrtit, sekoita ne öljyyn ja taputtele seos lihan pintaan.

Pane paisti muovipussiin ja anna sen maustua jääkaapissa seuraavaan päivään.

Nosta paisti uunipannuun ja työnnä lihalämpömittari paistin lihaksikkaimpaan kohtaan, mutta ei luuhun asti.

Kypsennä paistia 150 asteen lämmössä 2-3 tuntia, kunnes lämpömittari näyttää 70 astetta. Paistoaika vaihtelee paistin koon, muodon ja luullisuuden mukaan. 70 asteessa liha on mehevää ja sisältä vaaleanpunaista. Jos haluat kypsemmän paistin, anna lämpötilan nousta 75 asteeseen, mutta ei yhtään sen yli.

Peitä paisti alumiinifoliolla ja anna sen tekeytyä 15-30 min.

Valmista kastike siivilöidystä paistoliemestä lisäämällä siihen hapankermaa ja tuoretta hienonnettua rosmariinia, timjamia ja salviaa. Jos tarvitset kastiketta enemmän, jatka paistolientä ohjeen mukaan laimennetulla lihafondilla ja keitä lientä hiukan kasaan. Lisää hapankerma ja yrtit viimeisenä lähes valmiiseen kastikkeeseen.

Valkosipuliperunat tai lohkopperunat ja erilaiset höyrytetyt kaalit sekä paistetut sipulit ja tomaatit sopivat lammaspainin seuraan.