



Karitsan kyljyssekkää Provencen tapaan

Aineet: 2 lampaan kyljyssekkää, joissa kummassakin 6 kyljystä

Korppujauhoseos:

nippu tuoretta timjamia, silputtuna

nippu lehtipersiljaa, silputtuna

1 tl chilipippuria

4 valkosipulin lohkoa, murskeena

suolaa, pippuria

1 dl oliiviöljyä

100 g korppujauhoja

Lisäksi:

8 salottisipulia

4 latva-artisokan pohjaa, tölkistä

200 g pieniä, säilöttyjä herneitä

100 g pekonia, silputtuna

2 salottisipulia, hienonnettuna

timjamia, persiljaa

oliiviöljyä

Valmistus: Valmista ensin korppujauhoseos. Mittaa kaikki ainekset kulhoon ja sekoita paksuksi tahnaksi. Kiedo salottisipulit kuorineen yksitellen folioon ja pane ritilälle uuniin 200 asteeseen. Kypsennä 25-30 minuuttia. Jätä jäähtymään. Raaputa kyljyssekkä kylkiluut veitsellä puhtaaksi lihasta ja kalvoista. Ruskista kyljysrivit kuumennetussa valurautapannussa kauttaaltaan. Mausta suolalla ja pippurilla. Valuta kyljysten päälle hiukan oliiviöljyä ja jatka kypsentämistä uunissa 200 asteessa, 10-15 minuuttia, jos haluat että kyljykset ovat sisältä roseen värisiä, pidempään, jos haluat täysin kypsiä kyljyksiä. Levitä kyljyssekkäpaloille korppujauheseosta ja paahda niitä vielä uunissa 5 minuuttia. Kytke pois uunin lämpö ja anna kyljyssekkien lämmön tasaantua, uunin suuluukku avoimena. Käristä pannussa pekoni- ja sipulisilput kullankeltaisiksi. Lisää herneet, timjamia ja persiljaa. Lusikoi seosta vadilla oleville artisokan pohjille. Tarjoa lampaan lisäksi. Leikkaa karitsan kyljysrivit pöydässä kyljyksiksi. Tarjoa paisto- liemi kastikkeena. Ohje on suunniteltu 4 ruokailijalle.