



Balsamimarinoitu lammas

Aineet: (6 annosta, á 150 g)
2 pkt (à 600 g) lampaan paahtopaisteja
(tai ulkofileetä)
2 rkl voita ruskistamiseen
1 tl suolaa
Marinadi:
1 dl balsamiviinietikkaa
3 valkosipulinkynttä hienonnettuna
2 tl kuivattua rosmariinia
1 tl mustapippuria

Valmistus: Puhdista liha kalvoista pyöreiksi paisteiksi. Sekoita marinadin ainekset keskenään.

Pyörittele paistit marinadissa ja lado muovipussiin yhteen kerrokseen. Kaada loput marinadista pussiin lihoille. Paina ilma pussista pois ja sulje tiukasti. Kääntele pussia niin että marinadi ympäröi lihapalat joka puolelta ja anna maustua kylmässä vähintään neljä tuntia, mieluummin yön yli. Kääntele pussia muutaman kerran maustumisen aikana.

Ota liha jääkaapista hyvissä ajoin huoneenlämpöön ja kuivaa marinadi pois. Ruskista paistit joka puolelta pannulla voissa ja lado ne mahdollisimman sopivankokoiseen uunivuokaan. Hiero suola paistin ruskistettuun pintaan. Paista vielä 225-asteisessa uunissa kunnes paistien sisälämpötila on 65 astetta. Peitä lihat foliolla ja anna lämmön tasaantua noin 10 minuuttia ennen leikkaamista, jotta lihasneste ei valu leikatessa. Leikkaa liha poikkisyn ohuiksi viipaleiksi kuumalle tarjoiluvadille ja valele paistoastiaan jäänyt liemi päälle. Tarjoa lisäksi sipulitorttua ja tsatsikia.