



Lampaanpaisti Valamon tapaan

Aineet: 2 kg:n luuton lampaanpaisti
Marinadi:
2 dl Valamon Punaista puolikuivaa marjaviiniä tai punaviiniä
½ dl punaviinietikkaa
4 dl öljyä
8 hienonnettua valkosipulin kynttä
1 rkl tuoretta timjamia tai 1 tl kuivattua
Pintaan:
suolaa, rouhittua mustapippuria
hienonnettua valkosipulia

Valmistus: Sekoita marinadin ainekset ja kaada paistopussiin. Lisää lampaanpaisti ja sulje pussi tiiviisti niin, että marinadi peittää lihan hyvin. Anna maustua jääkaapissa vuorokausi.

Valuta paisti ja työnnä sen paksuimpaan kohtaan paistomittari. Kypsennä 130 asteisessa uunissa silloin tällöin marinadilla vaellellä. Ota paisti uunista, kun mittari näyttää 70 astetta, jos haluat sisältä punertavaa lihaa. Kypsän paistin sisälämpötila on 75 astetta. Peitä foliolla ja anna vetäytyä 15 minuuttia ennen leikkaamista.

Juomasuositus: Valamon Punainen puolikuiva marjaviini tai keskitäyteläinen