HUNAJALLA KUORRUTETTU LAMMASPAISTI

Tämä resepti esittelee herkullisen loppukesän walesilaisen, hunajakuorrutetun lammaspaistin – ja on kunnianosoitus paikallisesti tuotetulle ruoalle. Siideri antaa liemeen hennon omenaisen maun, ja kuorrutus paistuu syvän ruskeaksi. Tarjoa paisti purjosipulilla maustetun perunagratiinin **(Gratin gallois)** ja kauden kasvisten kanssa.



|  |
| --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN****Valmisteluaika:** 10 minuuttia**Kypsennysaika:** 2 – 2½ tuntia**6-8 hengelle**  |
| 1 rkl  | Neutraalin makuista pähkinätöntä öljyä |
| 4 rkl  | Kirkasta hunajaa |
| 4 tl | Hienoksi silputtua tuoretta rosmariinia  |
| 1 tl | Raastettua tuoretta inkivääriä |
| 1.8-2 kg:n  | Lampaanpaisti (mielellään walesilaista lammasta! ) |
| 4 rkl  | Kuivaa siideriä |
| **PAISTINKASTIKKEESEEN** |
|  | Paistinlientä |
| 1½ dl  | Liha- tai kasvislientä |
| (½ tl  | Maissitärkkelysjauhoja) |
|  | Suolaa ja pippuria  |
| 1. Kuumenna uuni +190°C-asteiseksi
2. Sekoita pienessä kulhossa öljy, hunaja, rosmariini ja inkivääri paksuksi tahnaksi.
3. Tee varrastikulla useita reikiä paistin pintaan. Hiero hunajaseosta joka puolelle paistia.
4. Leikkaa pala erikoisleveää foliota – riittävän suuri, jotta sen voi kääriä löysästi paistin ympärille. Levitä folio uunipellille nosta paisti sen päälle. Kaada siideri paistin juurelle. Kääri folio löysästi paistin ympärille ja kiinnitä reunat hyvin.
5. Paista lammaspaistia uunissa 2 – 2 ½ tuntia. Valele kaksi kertaa paistamisen aikana folionpaketin nesteillä. Tällä paistoajalla paisti on vaaleanpunaista.
6. Ota pelti uunista, siirrä paisti tarjoiluastiaan ja jätä lepäämään lämpimään paikkaan 20 minuutiksi. Valuta paistonesteet paksupohjaiseen kasariin.
7. Lisää paistinkastiketta varten liha- tai kasvisliemi paistoliemen joukkoon ja keitä lientä, kunnes se sakenee. Jos haluat vielä sakeamman kastikkeen, ota hieman lientä kuppiin ja sekoita siihen ½ tl maissitärkkelysjauhoja tasaiseksi seokseksi. Lisää seos liemen joukkoon ja kuumenna sekoittaen, kunnes kastike sakenee. Mausta suolalla ja pippurilla. Pidä kastike lämpimänä tarjoiluun saakka.
 |
| **VIHJE**Tarvitset runsaasti foliota, jotta hunajakuorrute ei valua uunipellille, missä se on todennäköisesti palaa ja antaa kitkerän maun kastikkeeseen. |
| **VARO** **liemikuutioita**, sillä se saattavat sisältää pieniä määriä maitoa tai gluteenia.  |