



LUUMUINEN LAMMASPATA

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: 0,325 kg

Annosmäärä: 10



1,500 kg	lampaanpaistikuutiota
0,300 kg	sipulikuutioita
0,050 kg	valkosipulinkynsiä
0,050 kg	inkivääriä (tuore)
0,075 kg	ruokaöljyä
0,100 kg	kokonaista kuorittua mantelia
0,030 kg	kanelitankoa (n. 4 kpl)
0,005 kg	korianterin siemeniä
0,005 kg	merisuolaa
0,001 kg	mustapippurirouhetta
1,000 l	Marli Luumusosetta
0,100 kg	kuivattuja, pehmeitä aprikooseja
0,050 l	Marlin Sitruunatäysmehua (laimentamattomana)
	(timjampia tai tuoretta korianteria)

Paista lampaanlihakuutiot, sipuli, valkosipuli ja hienonnettu inkivääri padassa. Lisää paistamisen loppuvaiheessa joukkoon mantelit ja kanelitangot. Mausta suolalla ja mustapippurirouheella. Kaada pataan Marli Luumusose, kiehauta ja hauduta pataa noin tunnin ajan. Lisää joukkoon aprikoosit ja jatka hauduttamista vielä puoli tuntia. Juuri ennen tarjoilua lisää joukkoon sitruunamehu. Tarkista maku.

Tarjoa kuskusin tai riisin kera.



MEHEVÄ BBQ-POSSUN- KYLKI JA LUUMUGLAZE

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: 0,175 kg

Annosmäärä: 10

2,000 kg grillikylkeä (maustamatonta)

0,020 kg suolaa

Luumuglaze:

0,250 l Marli Luumusosetta

0,100 l soijakastiketta

0,100 kg fariinisokeria

0,050 l juoksevaa hunajaa

0,050 l punaviinietikkaa

0,005 kg chilihiutaleita

Sekoita luumuglazen ainekset keskenään ja kiehua seos. Jätä odottamaan. Mausta grillikylkipalat suolalla. Nosta ne GN 1/1 65 mm vuokaan luupuoli ylöspäin. Kypsennä 225 °C uunissa tasalämmöllä 30 minuuttia. Käännä lihat silavapuoli ylöspäin ja levitä noin kolmannes luumuglazesta lihapalojen pinnalle. Jatka kypsentämistä 30 minuuttia. Levitä loput luumuglazesta lihapaloille, laske uunin lämpötila 175 °C ja jatka kypsentämistä vielä ainakin tunnin ajan. Sivele välillä luumuglazea lihapaloille.

Ota lihavuoka uunista ja peitä se alumiinifoliolla.

Anna lihapalojen vetäytyä hetki ja leikkaa ne sitten viipaleiksi. Kaada GN-vuokaan kertynyt paistoliemi kattilaan, kuumenna ja tarjoa possunkyljen kastikeena.

VINKKI! Voit grillata possunkylkiiviipaleet rapeiksi ennen tarjoilua.

Katso lisää reseptejä:

www.eckes-granini.fi/ammattilaiset/reseptit



RAIKAS KAALISALAATTI

Annoskoko: 0,150 kg

Annosmäärä: 10

1,250 kg valkokaalia

0,100 l Marli Sitruunätäysmehua (laimentamattomana)

0,100 l Marli Trooppista täysmehutiivistettä (laimentamattomana)

0,050 l väkiviinaetikkaa

0,085 kg sokeria

0,010 kg suolaa

0,100 l kasviöljyä

Suikaloi puhdistettu kaali. Kuumenna mehutiivisteet kiehuviksi, lisää etikka, sokeri, suola ja öljy. Kaada lämmin marinadi kaalisuikaleille, sekoita ja anna vetäytyä viileässä yön yli. Tarjoile sellaisenaan tai täydennettynä ananaskuutioilla, paprika-suikaleilla, hienonnetulla purjolla tai maustekurkkukuutioilla.

