

Lapin Keittiömestari Jussi Kumpulaisen ruokavinkit

~ kokeile ja nauti

HÄRKÄKÄRISTYS

350 g	härkäkäristystä
1 kpl	sipuli
	voita
	suolaa
	mustapippuria

Lämmitä paistinpannu kuumaksi. Lisää pannulle voi ja jäinen käristysliha. Ruskista liha kauttaaltaan hyvin. Lisää joukkoon sipuli ja kuullota kevyesti. Mausta suolalla ja pippurilla. Lisää tilkka vettä ja anna hautua kannen alla 10 minuuttia. Tarjoa perunasoseen kanssa.

HÄRKÄWOKKI

350 g	härkäkäristystä
1 kpl	paprikaa
100 g	kesäkurpitsaa
50 g	purjoa
30 g	tuoretta inkivääriä
1 rkl	tomaattipyrettä
	soijaa
	valkosipulia
	öljyä
	sokeria

Ruskista liha öljyssä. Lisää joukkoon tomaattipyre, ja ohueksi suikaloidut kasvikset. Mausta valkosipulilla, soijalla ja sokerilla oman maun mukaan. Tarjoa riisin tai nuudeleiden seurana.

HÄRKÄ-PERUNALAATIKKO

350 g	härkäkäristystä
400 g	perunaa viipaloituna
1 pkt	viherpippurisulatejuustoa
2 dl	kermaa
2 dl	lihalientä
½ tl	timjamia
riipaus	rosmariinia
	suolaa

Lado perunat voidellun vuoan pohjalle. Ruskista käristysliha ja lisää perunoiden päälle. Viipaloi sulatejuusto ja asettele lihojen pinnalle.

Kiehauta kerma, lihaliemi ja mausteet.

Kaada liemi vuokaan ja paista 175 asteessa, noin 45 minuuttia, tai kunnes perunat ovat kypsiä ja juusto on saanut kauniin värin.



Lapin Keittiömestari
Suomen kokkimaajoukkueen jäsen
Porokokki