

### Yön yli kypsennettyä karitsaa

Karitsan lapaa / niskaa / paistia

Öljyä

Timjamia

Suolaa

Mustapippuria

Liha / kasvislientä

Ruskista karitsa joka puolelta pannulla. Mausta liha timjamilla, suolalla ja pippurilla. Laita liha kuumaan lihaliemeen uunin kestävään astiaan ja peitä se kannella tai foliolla. Kypsennä karitsa n. 80-100 asteessa yön yli tai vähintään 4-5 h. Leivinuunin jälkilämmössä tämä onnistuu erittäin hyvin. Kääri kypsät lihat folioon ja anna vetäytyä ennen leikkaamista.

### Jorma-ohratto

2 dl Jorma-ohraa  
öljyä

n. 5 dl kasvislientä / vettä  
½ sipuli hienonnettuna  
hieman valkosipulia  
suolaa

Fresaa eli kuullota sipulit ja ohra öljyssä, lisää liemi vähitellen ja lopuksi suola. Hauduta ohra kypsäksi. Voit halutessasi lisätä voinokareen ja parmesaanijuustoa.

### Berryfect-karpaloitua juuriselleriä

Juuriselleri

Suolaa

Voita

Berryfect-karpalojauhe

Kuori juuriselleri ja leikkaa siitä isoja kuutioita. Kiehauta sellerikuutiot suolavedessä niin että ne ovat juuri ja juuri kypsiä. Ota ne pois vedestä ja valuta kuivaksi. Karpaloi sellerikuutiot Berryfect-karpalojauheella ja paista voissa varovasti.

### Berryfect-karpalokastike

4 dl Haudutuslientä

2 rkl Tomaattipyrettä

Öljyä

1 dl (punaviini)

2 rkl Berryfect-karpalojauhetta

Tarvittaessa hieman sokeria

2-3 rkl Maissitärkkelystä

Freesaa eli kuullota tomaattipyree öljyssä. Lisää punaviini ja anna kiehua. Lisää haudutusliemi ja anna kiehua niin pitkään, että kastikkeeseen tulee hyvä ja täyteläinen maku. Sekoita maissitärkkelys pieneen määrään kylmää nestettä ja suurusta kastike nestesuuruksena. Lisää Berryfect karpalojauhe kastikkeeseen. Hauduta vielä n. 10 min. Lisää muutama nokare voita kiillon ja maun vuoksi.

Ohjeet | Mikko Härkönen, keittiömestari

Kuva | Rasmus Härkönen

Elintarvikealan koordinoitihanke Pohjois-Karjalassa 2010–2012