

Ruis-lammasburgerit, jogurtti-persiljamajoneesia ja tuunatut juuresranskalaiset

4 annosta

Työjärjestys

Valmista juuresranskalaiset ja laita kypsymään

Tee persiljaöljy ja siitä majoneesi

Mausta ja muotoile burgeripihvit

Tee ranskankermakastike ja hienonna ruohosipuli

Viipaloi tomaatit, revi salaatti ja paahda leivät kevyesti uunissa

Paista pihvit ja kokoa burgerit lautaselle juuresranskalaisten kanssa

Burgeripihvit

400 g lampaan tai naudan jauhelihaa

1 tl suolaa

¼ tl mustapippuria

1 oksa tuoretta rosmariinia tai muutama tuoretta timjamia

Lisäksi

4 ruisleipästä, esim. rukiinen palaleipä, jossa Hyvää Suomesta -merkki

4 salaatinlehteä

2 tomaattia siivutettuna

4 siivua juustoa (esim. Koskenlaskija sulate)

Ota jauheliha huoneenlämpöön ajoissa. Mausta jauheliha suolalla ja mustapippurilla. Hienonna yrtti ja sekoita jauheliha mausteiden kanssa tasaiseksi. Muotoile jauhelihamassasta neljä noin sentin paksuista hampurilaispihviä. Tee jokaiseen pihviin pieni kuoppa keskelle, jotta ne säilyttävät tasaisen muotonsa paistettaessa. Burgeripihviä paistettaessa on tärkeää kääntää liha vain kertaalleen. Paista pihviä molemmin puolin noin kaksi minuuttia. Lisää kääntämisen jälkeen aseta viipale juustoa pihvin pinnalle. Anna vetäytyä hetki ja asettele sitten valmiiksi kootun burgerin väliin.

INFO: Karitsa on nuori, alle vuoden ikäinen lammas. Lampaan lihan makua ruoanlaitossa täydentävät hyvin muun muassa valkosipuli, minttu, timjami ja rosmariini.

INFO: Hyvässä burgeripihvissä on noin 15-20 prosenttia rasvaa, joten paistamisessa ei tarvitse käyttää voita tai öljyä.

Jogurtti-persiljamajoneesi

2½ dl rypsiöljyä

1 ruukku persiljaa

1 valkosipulin kynsi

1 kananmuna

2 tl (10 g) vahvaa sinappia

1 rkl (15 ml) valkoviinietikka

½ tl suolaa

2 rkl (50 g) turkkilaista jogurttia

Nypi persiljasta lehdet ja soseuta sauvasekoittimella rypsiöljyn ja kuoritun valkosipulin kanssa.

Riko huoneenlämpöinen kananmuna kapeaan ja korkeaan kulhoon. Mittaa joukkoon sinappi, suola ja etikka. Laita sauvasekoitin kulhon pohjalle ja kaada päälle persiljaöljy. Käynnistä sauvasekoitin kulhon pohjalla ja anna sen käydä täydellä teholla, kunnes näet öljyn saostuvan kananmunan kanssa. Nosta sauvasekoitinta hitaasti ylös ja sekoita, kunnes kaikki öljy on sekoittunut majoneesiin. Sekoita jogurtti valmiin majoneesin joukkoon.

INFO: Majoneesi on emulsiokastike, joka muodostuu öljyn ja kananmunan sekoittuessa pysyväksi seokseksi. Emulsion syntyminen vaatii sidosaineen, tässä tapauksessa munankeltuaisen sisältämän lesitiinin.

Vinkki! Voit korjata juoksettuneen majoneesin ottamalla uuden keltuaisen puhtaaseen kulhoon ja lisäämällä juoksettuneen seoksen siihen tipoittain samalla vispaten.

Burgerin kasaaminen

Ota lautaselle ensin leivän alapuoli

Asettele salaatinlehti leivälle. Se suojaaa sämpylää pihvin ja kastikkeiden kosteudelta

Nosta pihvi paikalleen juustopuoli ylöspäin

Lisää tomaattisiivut

Lisää kastike, se liimaa leivän yläpuolikkaan paikoilleen

Annostele juuresranskalaiset lautaselle ja tuunaa kastikkeella, ruohosipulilla ja juustoraasteella

Tuunatut juuresranskalaiset

200 g (2 kpl) perunaa

200 g (¼ pala) juuriselleriä (tai lanttua, porkkanaa)

100 g (1 kpl) palsternakkaa

2 rkl öljyä

½ tl suolaa

4 rkl (80 g) ranskankermaa

1 tl chilikastiketta (esim. Sriracha)

¼ ruukkua ruohosipulia

2 rkl (20 g) juustoraastetta (esim. Mustaleima)

Pese perunat. Kuori juurekset ja leikkaa ne perunoiden kanssa noin sentin paksuisiksi tikuiksi isoon kulhoon. Pyörittele hyvin öljyssä, mausta suolalla. Levitä tikut pellille leivinpaperin päälle. Paista ensin 10 minuuttia 225 asteessa uunin yläosassa. Käännä sitten grillivastus päälle ja jatka paistamista 5 minuuttia kerrallaan, kunnes ranskalaiset kypsyvät ja saavat väriä. Kääntelee välillä ja varo, etteivät juurekset pääse palamaan. Notkista ranskankerma ja mausta chilikastikkeella, suolalla ja pippurilla. Hienonna ruohosipuli. Nosta lämpimät ranskalaiset kulhoon tai lautaselle ja valuta päälle ranskankermaa. Ripottele juustoraaste pintaan ja viimeistele ruohosipulilla.