

Menu



Poro

Nykyihminen osaa käyttää porosta vain paistit ja fileet.

Vanha kansa tiesi kuitenkin, että liha maistuu parhaiten luun vierestä. Vanha kansa tiesi myös, että poro tarvitsee vain kolme maustetta: luista lihaa, runsaasti aikaa hauduttamiseen ja pari lohkoa naurista tai lanttua. Vanha kansa tiesi vielä senkin, että joka keitetyn paistaa, se makean maistaa.

Tätä vanhan kansan tietoa osataan soveltaa myös nykyajan makuun.

Poron uuniliha

2 kg luista poronlihaa
(lapaa, etuselkää, kylkeä yms.)
vettä
suolaa

Laita lihat noin puoleksi tunniksi kuumaan uuniin eli 250°C. Kääntelee lihoja välillä, jotta kaikki palat ruskistuvat.

Kaada päälle kiehuvaa vettä niin paljon, että lihat lähes peittyvät. Lisää suolaa maun mukaan ja kansi päälle. Uunin lämpötila säädetään 100°C:een ja annetaan lihan hautua 3-4 tuntia.

Poronpotkapata

1,5 kg poron potkakiekkvoja
voita ruskistamiseen
vettä
3-4 dl punaviiniä
10 kpl katajanmarjoja
1 tl timjamia
suolaa maun mukaan
500 g juureksia

(sipulia, naurista, porkkanaa yms.)

Leikkaa potkien reunoilta kalvot poikki muutaman sentin välein, jotta potkien reunat eivät nouse ylös ruskistettaessa. Ruskista potkakiekkot pannulla. Laita pataan hautumaan nesteiden, juuresten ja mausteiden kera. Hauduta hiljalleen liedellä tai uunissa noin 2 tuntia, kunnes liha on mureaa. Tarkista maku. Voit suurustaa liemen halutessasi ruskealla maizenalla.

Marinoidut poronkylliluut

Poronkylljet grillaukseen tai hiilloksella lämmitettäväksi

1kg lihaisia poronkyllkiluita
(noin 10 cm paloina)

Marinadi:

2 dl öljyä

2 rkl balsamiviinietikkaa

3 dl punaviiniä

1 tl suolaa

1 tl mustapippuria

2 valkosipulin kynttä
(murskattuna)

Sekoita marinadin aineet. Laita kylkipalat marinoitumaan liemeen (noin 1 vrk). Kiehauta lihat marinadissa kypsiksi ja nosta valumaan. Jäähdytä. Grilla kylkipalat grillissä tai hiilloksella syönilämpöiseksi.

ArctiFood Oy

Ounasjoentie 5367
99340 Raattama
GSM 040 8231 160

www.arctifood.fi



Rovaniemen tekninen
ammattioppilaitos

