

Menu



Poro ja leipäjuusto

Tunturipeurasta kesytetty poro on pohjoisten kansojen hienoin keksintö. Poro jalostaa karun kivelön kasvit ja jäätyneen jäkälän sekä kuusen lupon muotoon, joka sisältää kaikki elämälle välttämättömät ravintoaineet, vitamiinit, kivennäiset ja aromit. Rasvatkin esiintyvät terveellisessä muodossa.

Poromies hyödynsi porosta kaiken: liban, luut, jänteet, nahat, karvan, jopa kynnet, joista emäntä loihti himottua berkkua, poron koparakeittoa.

Sama perinne jatkuu, näitä erämaan berkkuja saa monipuolisesti jalostettuina myös tänä päivänä.

Kylmäsavuporosalaatti

4 hengelle

- 100 g kylmäsavuporosiivua
- 160 g ruisleipää
- 1 kpl punasipulia
- 1 ruukku salaattia
- 100 g kirsikkatomaattia
- oliiviöljyä
- valkosipulia
- balsamiviinietikkaa
- mustapippuria myllystä

Leikkaa ruisleipä kuutioiksi. Pais-ta kuutiot rapeiksi paistinpannalla öljyssä, jossa on valkosipulimurs-kaa. Leikkaa kylmäsavuporosiivu suikaleiksi ja punasipuli renkaiksi. Halkaise tai lohko tomaatit ja revi salaatti. Rakenna annos lautaselle kerroksittain, pirstota päälle muuta-ma tippa oliiviöljyä ja balsamiviini-etikkaa sekä myllystä rouhaisu mus-tapippuria.

Poronsisäpaisti

- 1 kpl poronsisäpaisti
- 1 tl suolaa
- 30 g voita

Ruskista paisti pannulla voissa joka puolelta hyvin. Hiero suola paistin pintaan ja laita lihalämpömittari sisään. Paista uunissa 125°C kunnes paisto-mittari näyttää 65°C. Tällöin paistin kypsyyssaste on sisältä rosee (noin 45 - 60 min riippuen paistin koosta). Kääri paisti folion sisään "vetäy-tymään" noin 15 minuutiksi. Leikkaa tarjolle.

Lisäkkeeksi sopii esimerkiksi puikula-perunaa, naurislohkoja ja sienikastike.

Konjakilla liekitetty tai marinoitu leipäjuusto

- 200 g leipäjuustoa
- 10 g voita
- vajaa 1/2 dl konjakkia
- 1 dl kermaa
- vaniljasokeria
- 1 dl hillahilloa

Kuutioi leipäjuusto sokeripalan kokoisiksi paloiksi. Vatkaa kerma vaahdoksi ja mausta vaniljasokerilla miedosti. Jaa jälkiruokamaljoihin kermavaahto ja hillahillo. Paista leipä-juustokuutioita paistinpannalla voissa koko ajan sekoittaen. Kun neste, joka leipäjuustosta irtoaa, on kuivunut, lisää konjakki ja kiehauta konjakki pannulta. Jaa leipäjuusto kerman ja hillon päälle. Riittää 4 hengelle.

Voit myös liekittää: Sytytä konjakki tuleen pannulla. Varo, liekit voivat leimahtaa. Heiluttele pannua, kunnes konjakki on palanut pois. Antaa leipäjuustolle ihanan aromin.

Tunturiporo

Pallaksentie 601
99300 Muonio
Puh. 016-538 563

www.tunturiporo.fi

Niemitalon Juustola

Hetekyläntie 8
93140 Kipinä
puh. 08-826 0200

www.niemitalonjuustola.fi



Rovaniemen tekninen
ammattioppilaitos

