

# Juhlatunnelmia

## ja lähiruokaa

Hotelli Lasaretin vuoropäällikkö Pauliina Kokko on rakentanut Hengityслиiton lehden lukijoille juhla-annoksen porosta ja kotimaisista juureksista. Tässä ohjeet lisukkeineen. Antoisia hetkiä ja makunautintoja toivottaa myös Hengitys-lehden toimitus.

### Poroa uudella tavalla juhlapöytään

Noin 10 annosta

**Ainekset:**

600 g poron kieltä (3-5 kpl)

n.10 dl vettä

1 kpl lihaliemikuutiota

1 kpl porkkanaa

2 kpl sipulijä

4 rkl suolaa

1 tl maustepippuria

3 kpl laakerinlehteä

1 pnt tuoretta timjamia

Ota jäiset poronkielet sulamaan jääkaappiin vuorokautta ennen valmistamista. Huuhtaise kielet kylmällä vedellä. Poista mahdolliset kalvot ja suonet.

Mittaa vesi kattilaan. Lisää joukkoon liemikuutio, kuorittu ja paloiteltu porkkana, sipuli ja mausteet. Kiehauta. Nosta kielet kattilaan ja keitä koosta riippuen vähintään 2-3 tuntia hiljaisella lämmöllä kannen alla. Lisää veden määrää, mikäli kielet eivät peity vedellä. Jos pinnalle nousee vaahtoa, kuori se reikäkauhalla pois.

Kielet ovat kypsiä, kun nahka niiden päältä irtoaa helposti. Kuori nahka pois kuumista kielistä. Siivilöi keitinliemi, nosta kielet takaisin ja siirrä kylmään. Leikkaa poron kielet ohuiksi viipaleiksi.

Poronkielen voi tarjota sahrasihillon, rapean salaatin ja piparjuurimajoneesin kanssa.

## Lisukkeeksi

### PIPARJUURIMAJONEESI

2 keltuaista  
1 tl dijonsinappia  
suolaa  
riipaus valkopippuria  
1 rkl viinietikkaa tai  
n. 3 ½ rypsiöljyä  
2rkl piparjuurta raastettuna  
2/4dl sokeria maun  
tasoittamiseen

Sekoita keltaiset ja mausteet hyvin keskenään kierrevatkaimella pyöreäpohjaisessa kulhossa. Lisää öljyä aluksi tipoittain tehokkaasti sekoittaen ja sitten ohuena nauhana. Lisää piparjuuritahna ja sokeri. Maista. Jos piparjuuren maku on liian vahva, voi sitä tasoittaa lisäämällä sokeria.

## Hillo kruunaa aterian

### SAHRAMI-OMENAHILLO

4 isoa omenaa  
2 dl hillosokeria  
¼ tl sahramia  
¼ dl vettä

Kuori ja paloittele omenat kuutioiksi. Lisää kattilaan vesi, omenat, hillosokeri. Keitä. Kun seos kiehuu, lisää sahrami ja keitä vielä n. 5min. Jäähdytä ja nauti.

[www.lasaretti.com](http://www.lasaretti.com)  
Puitteet parhaisiin hetkiin

lasaretti  
HOTELLI