



# Hunajapaahdetut karitsan paahtopaistit

## Ainekset:

4 kpl karitsan paahtopaisteja  
3 rkl voita  
1 punasipuli kuutioituna  
2 porkkanaa kuutioituna

## Mausteseos:

2 valkosipulinkynttä  
1 rkl suolaa  
1 tl timjamia  
1 murskattu laakerinlehti  
rouhittua mustapippuria myllystä

## Haudutusliemi:

1 dl SAM Kesäkukka juoksevaa hunajaa  
 $\frac{1}{2}$  dl fariinisokeria  
6 rkl sitruunamehua  
1 dl appelsiinimehua  
1 rkl raastettua sitruunankuorta  
2 rkl balsamicoetikkaa

## **Koristeluun:**

1  $\frac{1}{2}$  dl paahdettuja kurpitsansiemeniä

1 dl paahdettuja pinjansiemeniä

## **Valmistus:**

1. Hiero mausteseos paisteihin kunnolla ja anna vetäytyä huoneen lämmössä puoli tuntia.
2. Kuori ja leikkaa sipuli ja porkkanat kuutioksi.
3. Kuumenna uuni 170 asteeseen.
4. Ruskista paistit voissa tasaisesti ja nosta uunivuokaan.
5. Laita porkkana- ja sipulikuutiot pannulle ja paista ruskeaksi voissa. Kaada kasviskuutiot paistien päälle uunivuokaan.
6. Mittaa hunaja, fariinisokeri, sitruuna- ja appelsiinimehu, sitruunakuori ja balsamico paistinpannulle ja kiehauta. Kaada liemi uunivuokaan, työnnä paistomittari paistiin ja aseta lämpötila 55°C asteeseen ja nosta vuoka uuniin.
7. Ota paistit uunista, kääntele liemessä ja nosta leikkuulaudalle. Viipaloi paistit tarjoiluvadille ja kaada liemi ja kasviskuutiot paistiviipaleiden päälle. Ripottele paahdetut pinjan- ja urpitsansiemenet päälle ja tarjoile valkosipuliperunoiden tai riisin kanssa.