Lampaanpaisti intialaisittain

6-8 annosta

AINESOSAT

2 kg lampaanpaistia

MAUSTEKASTIKKEESEEN

200 g luonnonjogurttia
Noin 2,5 cm pala inkivääriä, hienonnettuna tai raasteena
5 valkosipulinkynttä, hienonnettuna tai raasteena
1 rkl sitruunamehua
1 ¼ tl suolaa
1 tl jauhettua kuminaa
1 tl kurkumajauhetta
1 tl chilijauhetta
1 tl garam masala -mausteseosta
1 tl korianterijauhetta
1 tl amchur- tai mangojauhetta

YRTTIPERUNOIHIN

1 rkl auringonkukkaöljyä
1 rkl sinapinsiemeniä
1 tl suolaa
½ tl chilijauhetta
½ tl kurkumajauhetta
5 keskikokoisia perunaa, jotka on kuorittu, leikattu neljään osaan ja keitetty.
40 g tuoreita korianterin lehtiä hienonnettuna

VALMISTELEMINEN

Tee lihaan useita viiltoja molemmin puolin. Yhdistä jogurtti ja maustekastikkeen muut ainesosat ja sekoita hyvin. Aseta folio uunivuokaan ja nosta lampaanpaisti sen päälle. Levitä maustekastike tasaisesti kaikkialle paistin pinnalle. Peitä ja anna vetäytyä parin tunnin ajan. Paras vaihtoehto on antaa paistin maustua yön yli.

Nosta liha jääkaapista tunti ennen paistamista. Esilämmitä uuni 180 C asteeseen CircoTherm® -toiminnolla. Paista lammasta noin tunti ja 40-45 minuuttia tasolla 2, jos haluat että liha jää keskeltä hieman punertavaksi. Jos lihan pinta alkaa paistua liikaa, sen voi peittää foliolla 10 viimeiseksi paistominuutiksi.

Anna lihan vetäytyä peitettynä 20-25 minuuttia ennen leikkaamista. Syö salaatin ja riisin tai yrttiperunoiden kanssa.

Valmista perunat: kuumenna öljy pannulla ja lisää sinapin siemenet. Kun ne alkavat sihistä, lisää mausteet ja 2 rkl vettä. Lisää keitetyt perunalohkot ja sekoita hyvin. Lisää korianteri, sekoita hyvin ja tarjoa lampaan kanssa.