

Käytä uuninkestävää paistokasaria tai pataa. Kuivaa lihan pinta huolellisesti, hiero sen pintaan suolaa ja mustapippuria ja ruskista joka puolelta. Voit käyttää ruskistamiseen voita tai rypsiöljyä, jos lihasta ei aluksi irtoa rasvaa. Ota liha hetkeksi pois paistoastiasta, vähennä lämpötilaa ja kuullota siivutettua sipulia viitisen minuuttia, kunnes se on pehmennyt. Sillä välin yhdistä savupaprikajauhe, kaneli, cayennepippuri, tumma ruokosokeri, hunaja ja vesitilkka pienessä kulhossa marinadiksi ja levitä puolet siitä lihan pintaan. Lisää kuullotetun sipulin joukkoon valkosipuli, sekoita, lisää sitten tomaattimurska ja kaikki loput ainekset paitsi fariinisokeri. Nosta liha sipuli-tomaattiseoksen päälle ja laita kannella peitetty astia 140-asteiseen uuniin noin kolmeksi tunniksi. Jos liha uhkaa kuivua, lisää tilkka vettä. Kolmen tunnin kuluttua pyöräytä astiassa olevat ainekset ja levitä loput marinadikastikkeesta lihan päälle, sirota pinnalle fariinisokeri sekä ripaus suolaa ja pippuria. Nosta uunin lämpötila 200 asteeseen ja kypsytä ilman kantta noin 20-30 minuuttia, kunnes liha on tummaa ja karamelisoitunutta. Anna sen jäähtyä hetken liemessään ja revi sitten liha säikeiksi haarukan avulla. Tarjoile halutessasi makean chilikastikkeen kera.

Nyhtöpihvi eli pulled beef



Kuva: Pihvikaari/Julia Alakulju

Neljälle syöjälle

reilu 1 kg luutonta naudan etuselkää tai brisketiä
suolaa, pippuria
1 punasipuli
1, 5 tl savupaprikajauhetta

½ tl kanelia

¼ tl cayennepippuria

2 rkl tummaa ruokosokeria

1 rkl hunajaa

1 rkl vettä

3 valkosipulin kynttä

1 tölkki (400 g) tomaattimurskaa

5 dl lihalientä

1 rkl Worcestershire-kastiketta

1 rkl tummaa soijakastiketta

1 rkl HP-kastiketta

1 rkl fariinisokeria