

Jääpaisti kruunaa juhlapöydän

Kylmänä tarjottava paisti on erinomainen ruoka kesäjuhliin, häihin, valmistujaisiin, syntymäpäiville tai mihin tahansa tilaisuuteen, kun on käytännöllisintä valmistaa ruoka etukäteen. Jääpaistin mehevyys tuo pihvilihan hyvän maun erinomaisesti esiin.

Tiesitkö?

Ympäristön kannalta on merkityksellistä, että nurmea pääasiallisena ravintonaan käyttävät naudat kasvatetaan alueilla, joilla vedestä ei ole pulaa. Useimmat suomalaiset pellot sopivat paremmin nurmen kuin viljan viljelyyn. Nurmialaa voidaan hyödyntää koko maassa, myös niillä alueilla, joilla muu viljely ei luonnonolosuhteiden vuoksi ole tuottavaa.

Pihvikarjan sisä- tai paahtopaistia

Lihalientä

Edullista punaviiniä

Rypsiöljyä

Valkosipulia

Mustapippuria myllystä

HP Saucea

Laakerinlehti

Herbes Provencales –yrttimaustetta

Ripaus suolaa

Laita jäinen sisä- tai paahtopaisti 180-asteiseen uuniin ritalälle noin 30 minuutiksi. Vähennä sitten uunin lämpötila 80-100 asteeseen. Laita paistomittari, kun se uppoaa lihaan. Kypsennä, kunnes lihan sisälämpö näyttää noin 65 astetta. Silloin liha jää punaiseksi ja on mehevää.

Valmista sillä aikaa marinadi.

Upota liha suoraan uunista marinadiin ja varmistu, että liha on kokonaan nesteessä. Marinadin määrä riippuu paistin koosta ja marinointiastian muodosta.

Nyrkkisääntö on, että punaviiniä ja lihalientä laitetaan suurin piirtein yhtä paljon eli noin 4-7 desilitraa, öljyä noin 1-2 dl, valkosipulia pari kolme kynttä, HP-kastiketta noin desilitra, yrttimaustetta avokätisesti, pippuria reilusti ja suolaa maun mukaan. Marinadia kannattaa maistaa ja lisätä makuja tarvittaessa.

Anna paistin tekeytyä kylmässä vähintään yhden yön yli, mieluummin kahden. Ennen leikkaamista pyyhi pintaa hiukan puhtaaksi ja siivuta ohuen ohuesti tarjolle.

Kiitos reseptistä: Kauniais Charolais