

Lammaspyörykät, kukkakaalitabbouleh ja valkosipulikastike

10 hengelle

1,5 kg	Lagerbladin lammaspyörykkä (à 30 g)
1,2 kg	karkea kukkakaalimuru
5 kpl	tomaatti
1 kpl	kurkku
2 kpl	banaanisalottisipuli
1 nippu	lehtipersilja
2 kpl	sitruuna
Suolaa, oliiviöljyä, mustapippuria	
800 g	kermaviili
200 g	valkosipulimajoneesi

1. Leikkaa kukkakaali muruiksi. Siirrä kulhoon. Pilko tomaatti kuutioiksi (poista kanta). Pilko kurkku 0,5 x 0,5 cm:n kuutioiksi. Kuori ja hienonna salottisipulit. Hienonna kourallinen lehtipersiljaa.
2. Paista kukkakaalimuruja suolaripauksen kanssa pannulla 1-2 min, kunnes ne kypsyvät hieman, mutta niihin jää kuitenkin purutuntumaa. Siirrä kulhoon.
3. Sekoita freesattuihin ja hieman jäähtyneisiin kukkakaalimuruihin tomaatti, kurkku, salottisipuli ja lehtipersilja. Mausta runsaalla sitruunamehulla, tilkalla oliiviöljyä sekä mustapippurilla. Tarkista maku ja lisää tarvittaessa suolaa. Jätä maustumaan. Lohko sitruuna.
4. Lämmitä lammaspyörykät 165-asteisessa uunissa 10-12 min.
5. Sekoita valkosipulimajoneesi ja kermaviili. Mausta.
6. Tarjoa kuumat lammaslihapullat kukkakaalitabboulehin ja valkosipulikastikkeen kanssa. Viimeistele sitruunalohkoilla ja lehtipersiljalla.



LAGERBLAD FOODS