

## **Korealainen seesam - liha**

on tuliainen Etelä- Koreasta

500 g naudan tai riistalihaa

Marinadi:

0,5 dl soijakastiketta

2 tl seesaminsiemeniä

1 tl suolaa

2tl sokeria

hyppysellinen cayennepippuria tai tuoretta chiliä

6 valkosipulinkynttä

parin sentin pala tuoretta inkiväärin juurta

runsaasti korianteria ja persiljaa

Paistamiseen: seesamöljyä

Leikkaa liha ohuiksi viipaleiksi ja edelleen suikaleiksi. Puserra valkosipulinkyntset ja kuorittu inkiväärin juuri soijan joukkoon. Lisää muut mausteet ja anna lihan maustua mieluiten yön yli kylmässä.

Kypsennä liha kuumassa wokissa tai pannulla seesamöljytilkan kanssa. Ripota pinnalle paahtuneita seesaminsiemeniä ja runsaasti silputtua korianteria ja lehtipersiljaa seesamöljyssä.

## **Lassen kirvelisiika**

1 kg siikaa

1 dl vehnä jauhoja

4 rkl voita

1 rkl suolaa

murskattua valkopippuria

Kastike:

nippu kirveliä

2 dl kermaa

0,5 sitruunan mehu

valkopippuria

Perkaa, huuhto ja suomusta siika. Suolaa ja pippuroi kala. Voitele uunivuoka ja aseta siika siihen. Ripottele pinnalle vehnä jauhoja. Laota kala 225 asteiseen uuniin ja valele sitä paistoliemellä kypsymisen aikana. Paista kunnes kala on kauniisti ruskettunut.

Pane kerma kattilaan ja lisää siihen kirvelisilppu, suola ja sitruunanmehu ja valkopippuria.

Keitä kunnes kerma kiehahtaa.

Ota kala pois uunista ja kaada kastike sen päälle. Tarjoa esim. tilliperunoiden kanssa.

Lassen kasvisohjeet ovat avanneet tietä nykyiselle kasvisruokakulttuurille. Onhan Lars Johansson Suomen kasvisravintolakulttuurin pioneeri.

Kirjassa on mm. purjoperunasosekeitto, jonka maestromme maustaa raikkaaksi sitruunamelissalla ja aatelo oliiviöljyllä. Kiitokset Lasselle näin vuosien jälkeenkin hyvästä mentoroinnista. Minustakin, Koillismaan riistalla kasvatetusta likasta, kehkeytyi vuosikausiksi kasvissyöjä.