

# Lampaanfile ja juustoinen perunasose, paahdetut juurekset, rosmariinipunaviinikastike

## Ainekset

800 g lampaan ulkofilettä

2 rkl kuivattua rosmariinia

sormisuolaa ja vastajauhettua mustapippuria

voi-öljyseosta paistamiseen

## *Rosmariinipunaviinikastike*

2 oksaa tuoretta rosmariinia

3 dl punaviiniä

2 dl vasikanlientä fondista

n 1 rkl Maizena

1 rkl voita

1 tl hunajaa

suolaa ja vastajauhettua mustapippuria

## *Perunasose*

700 g jauhoisia perunoita

2 dl maitoa

100 g tuorejuustoa

1 dl hienonnettuja yrttejä (esim. timjami, lehtipersilja)

2 rkl voita

2 dl raastettua juustoa, esim. cheddar

## *Paahdetut juurekset*

porkkanoita, juuriselleriä, palsternakkaa, punajuuria

oliiviöljyä

suolaa ja vastajauhettua mustapippuria

## Ohjeet

1. Kuori ja lohko haluamasi juurekset. Laita ne kulhoon ja kaada päälle hieman oliiviöljyä. Kääntelee palat niin että ne ovat kauttaaltaan kevyesti öljyssä. Lisää suola ja mustapippuria ja sekoittele. Levitä uunipellille leivinpaperin päälle ja paahda 200 asteisessa uunissa noin 30-40 min.
2. Kuori ja keitä perunat väljässä vedessä kunnes kypsiä. Kaada vesi pois. Lämmitä maito ja lisää perunoiden sekaan samalla kun soseutat perunat. Lisää tuorejuusto ja hienonnettu yrttisilppu. Lisää voi ja raastettu juusto. Lämmitä ja mausta suolalla ja pippurilla.
3. Ota liha noin tuntia ennen huoneenlämpöön. Hiero lihan pintaan kuivattu rosmariini ja reilusti suolaa ja pippuria. Kuumenna voiöljyseos paistinpannulla ja ruskista liha kauttaaltaan, kunnes se on on saanut hyvän värin. Laske lämpöä ja paista liha käänellen noin 5 min, kunnes se on kauniin rose sisältä. Älä pese pannua vielä. Kääräise liha folioon ja anna levätä n 10 min.
4. Tee sillä välin kastike: Paista lihan paistamiseen käytetyssä pannussa tuoretta rosmariinia hetken aikaa. Lisää viini pannuun ja keitä sitä kasaan kunnes jäljellä on noin puolet alkuperäisestä määrästä. Lisää vasikkaliemi ja keitä vielä noin 3-4 min. Siivilöi kastike kattilaan ja mausta suolalla, pippurilla ja pienellä määrällä hunajaa. Lisää voi ja suurusta Maizenalla. Kiehauta kastike, mutta nosta sitten pois levyttä.
5. Leikkaa liha viipaleiksi, tarjoa perunasoseen, juureksien ja kastikkeen kera.