

# PARASTA POROA GRILLIISI



  
deliporo.fi



Poronlihaa on aina valmistettu monilla eri tavoilla, mutta sen grillaaminen on tulossa suosituksi vasta nyt. Murea ja ilman runsasta maustamistakin maukas poronliha sopiikin erinomaisesti grillattavaksi. Lisäksi grilliruokaa voi valmistaa lähes kaikista poron osista.

Olen koonnut grillausohjeet poronlihalle sekä laatinut koko joukon reseptejä käyttöösi. Osa grillaamisen niin kuin muunkin ruoanlaiton nautintoa on uuden kokeileminen. Muunna reseptejä mieleisekseen, yhdistele lisukkeita rohkeasti, ota perheesi ja vieraasikin mukaan grillaamiseen.

Kesällä, kuuman grillin ääressä poronlihan kanssa maistuvat luontevasti raikas vesi tai olut. Tietysti myös viini sopii hyvin poron seuraksi ja asiantuntijoiden laatimat viinisuositukset löytyvät kotisivuiltamme [www.deliporo.fi](http://www.deliporo.fi).

Nautinnollisia grillituokioita ja -aterioita poronlihan parissa.

*Jussi Kumpulainen  
Deliporo-keittiömestari*

*Jussi Kumpulainen on Lapin Ammattiopiston palvelualan opettaja ja Vuoden 2005 Porokokki.*



## PORONLIHAN GRILLAAMINEN

Murea ja maukas poronliha sopii erinomaisesti grillaamiseen ja siitä saa upeita aterioita. Grillaamalla lihaan tulee paahteinen maku ja lihan pinta muuttuu hieman rapeaksi. Kovassa kuumuudessa lihan pinta sulkeutuu nopeasti ja suurin osa nesteistä jää lihan sisään tehden sen herkullisen meheväksi. Grillaaminen on myös terveellinen ja vähärasvainen tapa valmistaa ruokaa.

Poronliha on rakenteeltaan hienosyistä ja vähärasvaista. Fileet ja takapään paistit ovat jokaisen kesäkokin unelmia, kypsyvät nopeasti ja ovat taatusti mureita. Niiden liian pitkäaikaista paahtamista pitää välttää, että liha pysyy mehevänä. Sisältä kauniisti punertava liha on mehevyydeltään parhaimmillaan.

Lihan vähärasvaisuuden vuoksi kannattaa käyttää korkeaa lämpötilaa ja lyhyttä kypsennysaikaa. Jos lihasta haluaa täysin kypsää, sitä voi grillaamisen jälkeen kypsentää joko uunissa 80–125 asteen lämpötilassa tai siirtää grillin yläosaan miedommalle lämmölle. Kylki ja etupään lihakset sisältävät yleensä enemmän kalvoja kuin takapään paistit ja fileet, siksi niiden kypsentämisaika on selvästi pidempi.

### Grillauksen perusohjeet

Pakastettu poronliha kannattaa sulattaa jääkaapissa. Kokonaiset paistit sulavat noin 1,5–2 vuorokaudessa, ohuimmat fileet noin 12 tunnissa. Ennen grillaamista lihat on hyvä ottaa huoneenlämpöön, koosta riippuen vartin – kahden tunnin ajaksi. Näin grillatessa lihasnesteet pysyvät paremmin tallessa ja liha on mehevämpää. Kylmä liha alkaa grillissä hikoilla eikä pinta ruskistu kauniisti.

Kaikkien lihojen, myös poronlihan kanssa on syytä muistaa, että kesäkuumalla liha ei saa olla liian kauan huoneenlämmössä. Suojaa huoneenlämpöön nostettu liha vaikka muovikelmulla.





Grillauksen lyhyeen oppimäärään kuuluu ensimmäisenä asiana varmistaa, että grilli todellakin on kuuma. Esilämmitä hyvin hiilet tai laavakivet ja samoin parila tai muurinpohjapannu.

Valmista lisukkeet ja kastikkeet ennen kuin alat grillata. Ateria on parhaimmillaan, kun liha nostetaan suoraan grillistä lautaselle.

Koko grillaustapahtuma on hyvä käydä läpi ennen aloittamista ja varata kaikki tarvittavat välineet lähelle. Pihdit, lasta, sivellin, veitsi, kinnas, leikkuulauta ja talouspaperi muodostavat jo hyvän valikoiman. Tavaroiden hakeminen kesken grillauksen ei paranna suoritusta eikä valmistettavaa ruokaa.

Työskentele siististi ja pidä välineet ja kädet puhtaina. Käsittele raaka ja kypsä liha eri astioissa äläkä sivele kypsän lihan pintaan marinadia, joka on ollut kosketuksissa raakan lihan kanssa.

### **Lihan mureuden varmistaminen**

Pidemmän kypsytysten vaativat tuotteet, kuten niska/kaula ja kylki, miksei myös ulko- ja kulmapaisti sekä potkat kannattaa esikypsentää. Esikypsennyksen voi tehdä, vaikka jo edellisenä päivänä, uunissa hauduttamalla tai kevyesti keittämällä, suolavedessä tai paistinpussissa. Nopeasti grillaamalla esikypsennetty liha saa grillatulle ruoalle ominaisen maun ja rakenteen.

Jälkikypsennys tapahtuu grillaamisen jälkeen uunissa, paistopussin sisällä ja käyttäen matalia noin 100 asteen lämpötiloja. Tällä menetelmällä ruoka menettää hieman pintansa rapeutta, mutta maku syvenee ja liha kypsyy kauttaaltaan. Rapeuden voi grillata pintaan uudestaan, mikäli niin haluaa.

### **Maustaminen**

Mausteita ei poronliha juurikaan kaipaa, usein pelkkä suola riittää.

Kokeilla toki kannattaa omien mieltymysten mukaan. Erilaisilla lisukkeilla voi myös korostaa poronlihan makua.

Marinoimisessa kannattaa suosia poronlihaa tukevia makuja: punaviiniä, yrttejä, pippureita ja jopa metsämarjoja.

Grillikastikkeita voi sekoittaa itse kuten marinadejakin, mutta niitä saa myös kaupasta valmiina. Grillikastikkeilla kannattaa varella liha vasta kypsennyksen loppuvaiheessa.

Kuivia pintamausteita käytetään samoin vasta grillauksen loppuvaiheessa, jotta ne eivät pala vaan maustavat juuri halutulla tavalla. Ne voidaan jopa lisätä vasta grillauksen jälkeen.

Maustevoit ovat omiaan lisäämään makunautintoja ja niitä on helppo tehdä itse oman maun mukaan. Tarvitaan vain voita ja mieleisiä makuja sekä hieman voimaa ainesten sekoittamiseen.

Monien mielestä paras mauste on yhdessä, isolla porukalla tehty ruoka, jonka kylkeen on hankittu ruokaan sopivia juomia.

### **Mitä tarjota grillatun lihan kanssa**

Erilaisia lisukkeita lihan kanssa on niin paljon kuin on mieltymyksiä makujen suhteen. Grillatun poronlihan seurana toimivat hyvin erilaiset salaattit, perunat ja hieman makeat lisukkeet. Kylmät kastikkeet kuten salsat, chutneyt ja maitopohjaiset kastikkeet sopivat myös mainiosti, samoin toki lämpimätkin kastikkeet. Lisukkeita miettiessä kannattaa aina kuunnella itseään ja valita fiiliksen mukaan eri makuja sekä valmistuksen vaatavuutta. Ruoanlaitosta kun nauttii, lopputuloskin on yleensä aina hyvä.

Juomana kirkas kylmä vesi toimii aina. Oluita ja siidereitä unohtamatta viini on loistava valinta grillatulle ruualle. Viiniä valitessa kannattaa rohkeasti kysyä asiantuntijoilta neuvoa tai etsiä suosituksia kotisivuiltamme.

**Sisäpaisti** 1 poron sisäpaisti  
suolaa

**Maissi** 4 esikeitettyä maissintähkää  
voita  
sokeria  
suolaa

**Tomaatit  
nektariini** 100 g aurinkokuivattuja  
tomaatteja öljyssä  
100 g nektariinia  
1 nippu kevätsipulia  
4 siivua paahtoleipää  
valkosipulia  
öljyä

**Ulkofile** 600 g kalvotonta poron  
ulkofileetä  
suolaa ja mustapippuria  
rypsiöljyä

**Karamel-  
lisoitua  
naurista** 600 g naurista  
2 rkl valkoviinietikkaa  
1 oksa rosmariinia,  
tai 1/2 tl kuivattua  
4 rkl kidesokeria  
1 dl omenamehua  
50 g voita  
suolaa

**Luumu-  
tomaatit ja  
yrttisalaatti** 4 luumutomaattia  
jääruekkusalaattia  
rucolaa  
persiljaa  
tuoretta basilikaa  
rypsi- tai oliiviöljyä  
sitruunanmehua  
suolaa ja mustapippuria

## KOKONAISENA GRILLATTUA PORON SISÄPAISTIA

1. Hiero paistin pintaan suola pari tuntia ennen grillausta.
2. Nosta liha hyvissä ajoin lämpenemään.
3. Grillaa kuumalla hiilloksella tasaisesti joka puolelta niin, että pinta ruskistuu.
4. Jos grillisi antaa myöden, nosta liha ylemmälle tasolle miedompaan lämpöön. Jos ei, nosta liha foliovuokaan ja siirrä hieman syrjempään.
5. Kypsennä miedommalla lämmöllä noin 10–15 minuuttia. Jos haluat lihan täysin kypsänä, hehkuta hieman pidempään.

**Grillattua maissia** › Sulata voi kattilassa. Mausta suolalla ja sokerilla makusi mukaan. Valele seoksella grillaantuvia maiseja. Maissit ovat valmiita, kun pinta on ruskistunut.

**Aurinkokuivattua tomaattia, nektariinia, paahdettua leipää** › Leikkaa tomaatit ja nektariinit näteiksi kuutioiksi. Leikkaa sipulin varret ohuiksi viipaleiksi. Lämmitä ainekset kevyesti kattilassa tai paistinpannussa. Voitele leivät valkosipulilla maustetulla öljyllä. Paahda leivät rapeiksi.

## GRILLATTUA PORON ULKOFIILEETÄ (kts. kuva sivulla 18)

1. Ota lihat noin puoli tuntia ennen grillaamista huoneenlämpöön.
2. Sivele fileen pintaan öljyä, suolaa ja mustapippuria.
3. Grillaa fileetä kummaltakin puolelta kuumassa grillissä paksuudesta riippuen 2–3 minuuttia. Jos haluat fileestä täysin kypsän, grillaa hieman pidempään.
4. Kääri liha folion sisään ja anna vetäytyä noin 10 minuuttia ennen leikkaamista.

**Karamellisoitua naurista** › Kuori nauris ja leikkaa noin sentin vahvuiseksi kiekokoiksi. Stanssin avulla voit muotoilla kaikista kiekosta yhtä suuret. Keitä nauriit melkein kypsäksi etikalla, rosmariinilla ja suolalla maustetussa vedessä. Anna jäähtyä liemessä. Voit keittää nauriit vaikka edellisenä päivänä valmiiksi. Laita nauriit kattilaan ja lisää sokeri. Kun sokeri on sulanut lisää omenamehu ja voi. Keitä kunnes seos on siirappimaisen näköistä.

**Pariloitua luumutomaattia ja yrttisalaattia** › Halkaise tomaatit keskeltä kahtia pituus-suunnassa. Mausta leikkuupinnat suolalla. Pariloi leikkuupinnalta kunnes tomaatit ovat lämmenneet kunnolla. Yrttisalaattiin voit käyttää itsellesi mieluisia raaka-aineita. Pese ja kuivaa yrtit ja salaattit huolella. Lisää salaattiin öljyä, suolaa, pippuria ja aivan lopuksi pirskottele hieman sitruunanmehua. Lisää makuaineet aivan viime tipassa, muuten hennommat salaattit alkavat 'kypsyä' ja menevät nopeasti pehmeiksi.

① Hyvä perusohje on, että samaan ruokaan käytetään 1–5 maustetta.

① Maista ruokaa aina ennen tarjolle tuontia. Jos maku on liian laimea, lisää mausteita.

Kokonaisuena grillattua  
poron sisäpaistia





Olutmarinoitua poron etuselkää,  
anjovisvoita ja grillattua  
tankoparsaa



<b>Etuselkä</b>	1-2 kpl poron etuselkää
<b>Marinadi</b>	2 dl tummaa olutta 1/2 dl öljyä 3 rkl soijaa 1 rkl punaviinietikkaa 1 rkl sokeria 1 rkl suolaa 1 tl tuoretta rosmariinia, hienonnettuna 1/2 tl murskattua maustepip.
<b>Anjovisvoi</b>	100 g voita 25 g anjovista
<b>Tankoparsa</b>	1 nippu tankoparsaa voita ja suolaa

<b>Paistipihvi</b>	4 poron sisäpaistipihviä (leikkaa poikkisysin) öljyä suolaa pippuria
<b>Savuporovoi</b>	100 g voita 25 g kylmäsavuporoa 15 g tuoretta timjamia

<b>Sisäfile</b>	4 poron sisäfilettä 4 siivua pekonia suolaa ja mustapippuria
<b>Paprikaa ja herkkusieniä</b>	2 punaista paprikaa 1 rasia herkkusieniä öljyä suolaa
<b>Bearnaise-kastike</b>	1 dl valkoviinietikkaa 1 salottisipuli 1 laakerinlehti 1/2 tl kirveliä 6 kananmunan keltuasta 100 g voita 1 rkl tuoretta rakuunaa suolaa ja pippuria

## OLUTMARINOITUA PORON ETUSELKÄÄ, ANJOVISVOITA JA GRILLATTUA TANKOPARSAA

1. Valmista marinadi. Pussissa marinoimalla saat tasaisesti marinadia joka pinnalle.
2. Anna lihan maustua vähintään 2 tuntia.
3. Ota liha lämpenemään huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillausta.
4. Pyyhi ylimääräinen marinadi pois lihan pinnalta.
5. Grillaa välillä käännetellen noin 7–10 minuuttia.
6. Valele marinadilla paiston aikana.
7. Anna vetäytyä ennen leikkaamista.

**Anjovisvoi** › Vaahdota voi ja lisää joukkoon hienonnettu anjovis. Kääri voi kelmun avulla tangoksi. Pane tanko jääkaappiin jäähtymään. Tangosta on näppärä leikata sopivia paloja.

**Grillattu tankoparsa** › Kuori parsat ja poista puumainen kantaosa pois. Keitä puolittain kypsäksi, muutama minuutti. Nosta pois kattilasta. Valele parsojen pintaan sulaa voita ja grillaa hetki. Parsojen värillä ei väliä, kunhan ovat hyviä.

## PORON SISÄPAISTIPIHVI JA SAVUPOROVOITA

1. Hiero öljy ja mausteet lihan pintaan.
2. Grillaa 2 minuuttia per puoli.
3. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoamista.
4. Tarjoa salaatin ja savuporovoin kera.

**Savuporovoi** › Vaahdota voi. Lisää joukkoon hienonnettu savuporo sekä timjami ja vatkaa vielä hetki. Kääri voi kelmun avulla tangoksi. Pane jääkaappiin jäähtymään, niin on näppärä leikata sopivia paloja.

## PEKONIIN KÄÄRITTYÄ PORON SISÄFILEETÄ PARILOITUNA

1. Mausta fileet suolalla ja pippurilla.
2. Kääri fileet pekoniin. Voit sulkea pekonin kiinni esimerkiksi hammastikulla.
3. Paista parilalla kauttaaltaan ruskeaksi, jatka kypsennystä pari minuuttia.
4. Anna vetäytyä 5–10 minuuttia foliossa ennen tarjoilua.

**Pariloitua paprikaa ja herkkusieniä** › Puhdista herkkusienet. Leikkaa paprikat reiluiksi paloiksi. Sivele öljyä sienten ja paprikan pintaan. Mausta suolalla. Pariloi kunnes ne hieman ruskistuvat.

**Bearnaisekastiketta** › Kiehauta kattilassa etikka, sipuli, laakerinlehti ja kirveli. Keitä hiljalleen, kunnes nestettä on hieman alle puoli desiä jäljellä. Siivilöi pelkkä neste keltuasten joukkoon. Kypsennä seosta vesihauteessa koko ajan vatkatun, kunnes seos on ilmavaa ja väri on vaalea. Lisää joukkoon sulatetusta voista vain kirkas osa ohuena nauhana joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla sekä hienonnettulla rakuunalla (kuivakin rakuuna käy jos ei löydy tuoretta).

1 poron kulmapaisti, myös muu paisti käy.

**Marinadi** 1/2 dl ruokaöljyä  
1/2 l olutta  
2 dl punaviinietikkaa  
1,5 rkl etikkaa  
3 rkl soijaa  
2,5 rkl sokeria  
1,5 rkl suolaa  
1 tlk mustaa pippuria, rouhittua  
1 tlk sinapin siemeniä, murskat.

1–2 kpl poron etuselkää  
1/2 sipulia  
1 rosmariinin oksa,  
tai 1/2 tl kuivattua  
2 valkosipulin kynttä  
2 dl punaviiniä  
2 dl lihalientä  
4 rkl sokeria  
suolaa ja pippuria  
öljyä  
voita

**Marinadi** 1/2 dl tummaa balsami-  
viinietikkaa  
1/2 dl öljyä  
2 rkl anjovislientä  
1 rkl sokeria  
2 rkl appelsiinimehua  
tuoretta timjamia

**Puikula-  
peruna-  
salaatti** 300 g Lapin puikulaa  
30 g sipulia  
30 g suolakurkkua  
20 g kapriksia  
10 g valkosipulia  
persiljaa  
suolaa ja valkopippuria  
öljyä  
rosmariinia ja timjamia  
8–10 katajanmarjaa  
8–10 mustapippuria  
vettä

## KOKONAISENA GRILLATTUA PORON KULMAPAISTIA PERTIN TAPAAN

1. Nosta liha hyvissä ajoin lämpenemään.
2. Raakakypsennä lihaa marinadissa kattilassa pari tuntia.
3. Kuumenna marinadi lihan kanssa kiehumispisteeseen. Esikypsennä paistia marinadissa kevyesti kiehattaen n. 5 minuuttia.
4. Laita liha matalaan astiaan uunin yläosaan 125 asteeseen n. 8 minuutiksi.
5. Grilla paistia käännelellä noin 5 minuuttia. Jos haluat sen täysin kypsäksi, jatka grillausta miedolla lämmöllä vielä 10–15 minuuttia.
6. Kääri liha folioon ja anna vetäytyä 10–15 minuuttia.
7. Leikkaa liha n. 1 cm paksuisiksi paistipihveiksi.

Tarjoile esim. karamellisoidun nauriin tai savuporovoin ja lohkopurunoiden kera.

## ROSMARIINILLA MAUSTETTUA PORON ETUSELKÄÄ

1. Mausta etuselkä suolalla ja pippurilla.
2. Hienonna sipulit.
3. Ruskista liha kauttaaltaan kuumassa pannussa pelkässä öljyssä.
4. Lisää joukkoon voita (noin 2 ruokalusikallista) sekä sipulit ja rosmariini.
5. Anna pannun kuumentua kunnolla ja lisää punaviini sekä lihaliemi.
6. Loppukypsennä 150 asteisessa uunissa liemen joukossa noin 25 minuuttia.
7. Anna lihan jäähtyä liemessä. Liha kannattaa esikypsennä päivää ennen grillausta.
8. Nosta liha pois liemestä ja kuivaa pinta.
9. Siivilöi liemi ja lisää joukkoon sokeri.
10. Grilla etuselkä kuumassa grillissä ja valele paiston aikana haudutusliemellä.
11. Tarjoa grillattujen tomaattien, parsan tai keitettyjen uusien perunoiden kera.

## PORON PAAHTOPAISTIA JA KIRKASTA PUIKULAPERUNASALAATTIA

1. Valmista marinadi. Käytä marinointiin pussia, jotta saat makua joka pinnalle.
2. Anna paistin maustua kylmässä vähintään 2 tuntia.
3. Ota liha lämpenemään huoneenlämpöön puoli tuntia ennen grillausta.
4. Pyyhi ylimääräinen marinadi pois lihan pinnalta.
5. Grillaa välillä käännelellä noin 7–10 minuuttia.
6. Anna vetäytyä 10 minuuttia ennen leikkaamista.
7. Voit tarjota paahtopaistin myös kylmänä perunasalaatin kanssa.

**Kirkas puikulaperunasalaatti** › Keitä puikulat kuorineen. Keitä ”hiljaa hymyillen” etteivät perunat hajoa. Nosta perunat heti pois vedestä. Anna jäähtyä hyvin. Kuori ja pilko perunat. Lisää joukkoon öljyä, hienonnettu sipuli, suolakurkku, valkosipuli ja kapriksit. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Voit tehdä valmiiksi jo tarjoilua edeltävänä päivänä, jotta kerkiää maustua hyvin.

① *Marinoimiskastikkeet tai -liemet sisältävät aina jotain hapanta ainetta, erilaisia mausteita ja aika usein ruokaöljyä. Hapan aineosa mureuttaa, pehmentää, antaa makua ja parantaa säilyvyyttä, öljy edistää mausteiden imeytymistä, antaa mehevyyttä ja edesauttaa pinnan ruskettumista lihaa grillattaessa.*



Poron paahtopaistia  
ja kirkasta puikula-  
perunasalaattia







**Paistileike** 4 poron paistileikettä  
noin 140 g/kpl  
100 g viherpippurisulate-  
juustoa  
suolaa

## VIHERPIPPURISULATEJUUSTOLLA TÄYTETTY PORON PAISTILEIKE

1. Nuiji leikkeitä kahden muovin välissä noin 4 mm ohuiksi levyiksi.
2. Leikkaa leikkeen keskelle kuutioina sulatejuusto.
3. Käännä reunat yhteen ja nuiji sauma kevyesti kiinni.
4. Sivele pintaan hieman öljyä ja paista parilalla kypsäksi.
5. Mausta suolalla.
6. Tarjoa esimerkiksi paahdetun leivän ja tomaattisalsan kanssa.

**Ulkofile** 500-600 g kalvotonta  
poron ulkofileetä  
öljyä, suolaa ja pippuria

## GRILLATTUA PORON ULKOFIILETÄ

1. Leikkaa fileet poikkisyyntä annospaloiksi.
2. Nuiji liha kevyesti kahden muovin välissä.
3. Sivele öljyä pihvien pintaan.
4. Grillaa paksuudesta riippuen 1,5–2 minuuttia per puoli, ohuet pihvit saattavat kypsyä jopa nopeamminkin.
5. Mausta paiston aikana suolalla ja pippurilla.

**Kanttarelli-  
salaatti** 200 g kanttarelleja  
1 kesäkurpitsa  
50 g sipulia  
70 g voita  
20 g rucolaa  
suolaa

**Lämmintä kanttarellisalaattia** > Suikaloi kesäkurpitsa. Kuullota voissa sipulit ja lisää kanttarellit. Paista hetki ja lisää kesäkurpitsa. Tarkista maku. Lisää rucola joukkoon.

**Kukkakaali-  
pyrettä** 500 g kukkakaalia  
100 g perunaa  
100 g voita  
maitoa  
suolaa

**Kukkakaalipyrettä** > Pienennä kukkakaali ja kuori perunat. Keitä ylikypsäksi maidossa. Siivilöi neste talteen. Soseuta kukkakaalit ja perunat sähkövatkaimella. Lisää joukkoon voi ja ohenna tarvittaessa keitinliemellä. Tarkista suola.

**Purilainen** 4 hampurilaissämpylää  
4 ananasviipaleita  
4 kylmäsavuporosivua  
4 porojauhelihipihviä

## TUNTURIPURILAINEN

1. Katso pihviohje alla.
2. Grillaa haluamassasi järjestyksessä kaikki ainekset kuumiksi.
3. Rakenna hampurilaiset aineksista.
4. Pane tarjolle tavanomaiset mausteet tarvitseville. Tarjoa coleslawin kanssa.

**Pihvi** 400-500 g poron jauhelihaa  
0,5 dl korppujauhoja  
1 dl kermaa  
1 sipuli  
1 kananmunan keltuainen  
suolaa ja pippuria

## POROJAUHELIIHAPIHVI

1. Liota korppujauhot kermassa.
2. Ruskista sipuli.
3. Sekoita kaikki aineet keskenään.
4. Mausta suolalla ja pippurilla.
5. Muotoile pihveiksi ja grillaa kypsäksi.

**Coleslaw** 1/2 kpl valkokaalia  
1 porkkana  
1 sipuli  
1 dl majoneesia  
2 rkl valkoviinietikkaa  
suolaa ja mustapippuria

**Coleslaw eli kaali-porkkanasalaatti** > Raasta kasvikset. Sekoita loput ainekset joukkoon. Anna maustua kylmässä muutaman tunnin ajan.

📌 Käytä hiiligrillissä hiiliä tarpeeksi, jotta saat ruokasi varmasti kypsäksi. Varmista, että syttyminen tapahtuu tasaisesti. Malta odottaa hiilloksen valmistumista.



**Ulkofile** 300 g poron ulkofileetä  
300 g porsaan ulkofileetä  
makeaa soijaa  
öljyä

**Mango** 1 dl vettä  
**Chutney** 1 dl valkoviinietikkaa  
4 rkl sokeria  
1/2 keltaista paprikaa  
1/2 sipulia  
1 punainen chili  
1 mango

**Makkara** 4 poron sisäfilettä  
suolaa

**Dippi** 50 g dijon-sinappia  
100 g kermaviiliä  
50 g majoneesia  
1 rkl konjakkia  
persiljaa  
suolaa

**Savuporo ja broileri** 500 g broilerin rintafilettä  
80 g savuporoa  
1 tlk säilöttyä papajaa  
3 rkl juoksevaa hunajaa  
5 rkl öljyä  
3 rkl papajain säilytyslientä  
suolaa

**Risotto** 2 dl risottoriisiä  
3 rkl oliiviöljyä  
1 sipuli hienonnettuna  
4 dl kanalientä  
3 rkl maustamat. tuorejuustoa  
raastettua parmesaania  
tuoretta salviaa  
suolaa ja pippuria

## PORON ULKOFIILETÄ JA PORSASTA VARTAASSA

1. Kuutioi lihat samankokoisiksi paloiksi.
2. Lihojen kypsymisajat ovat hieman erilaiset, joten keitä porsaspalat suolalla maustetussa vedessä kypsiksi.
3. Pujota lihat vuorotellen liotettuihin varrastikkuihin.
4. Sivele öljyä kevyesti lihojen pintaan.
5. Grillaa viitisen minuuttia välillä käänellen.
6. Valele makealla soijalla paiston aikana.
7. Tarjoa vartaat mango chutneyn ja vihersalaatin kera.

**Mango Chutney** > Lämmitä vesi, etikka ja sokeri kiehuvaaksi. Lisää kuutioitu sipuli, chili ja paprikat. Lisää omena- ja mangolohkot 10 minuutin kuluttua koko ajan sekoittaen. Keitä hiljalleen noin 15 minuuttia. Jäähdytä. Kaupasta saat valmiina, ellet halua tehdä itse.

## “VUORINEUVOKSEN GRILLIMAKKARAA” JA DIJONDIPPIÄ

1. Työnnä sisäfileiden sisään varrastikku.
2. Mausta lihat suolalla. Anna maustua hetki. Tee dippi sillä välin.
3. Sekoita kaikki dipin ainekset keskenään.
4. Laita dippi tarjolle kristalliastiaan.
5. Grillaa vuorineuvoksen makkaroita pari minuuttia per puoli.
6. Tarjoa suoraan tikusta dipin kera.

## SAVUPORO, BROILERIA JA PAPAIJAA

1. Paloittele broilerit n. 2 sentin kuutioiksi.
2. Kiehauta palat kypsiksi suolalla maustetussa vedessä.
3. Kääri broileri savuporosivuihin.
4. Pujottele vartaisiin vuorotellen papaijat ja broilerit.
5. Sekoita keskenään hunaja, papaijaliemi ja öljy.
6. Valele seoksella vartaita grillauksen aikana.

**Salviarisottoa** > Huuhtelee riisi huolella muutamaan kertaan kylmässä vedessä. Valuta kuivaksi. Lämmitä kattila ja lisää öljy, sipuli ja riisi, kuullota hetki. Lisää kanaliemi. Hauduta hiljalleen vähän väliä sekoittaen. Kun liemi on melkein kokonaan imeytynyt riiseihin, lisää tuorejuusto, parmesaani ja salvia. Mausta suolalla ja pippurilla.

❗ *Kylmiä ruokia maustaessasi muista, että niissä maku tasaantuu vasta tuntien kylmä-säilytyksen jälkeen.*

❗ *Lisää makua ja aromia saat, kun heität grillaamisen aikana vedessä liotettuja timjamin ja rosmariinin oksia kuumille hiilille.*

Vuorineuvoksen  
grillimakkara

Poron ulkoflettä ja  
porsasta vartaassa



Poronvasan maksaa ja herkkusientä





**Maksa ja herkkusieni** 1 poronvasan maksa, n. 500 g  
100 g herkkusieniä  
3 rkl balsamiviinietikkaa  
2 rkl öljyä  
suolaa

### PORONVASAN MAKSAA JA HERKKUSIENTÄ

1. Poista kalvot maksan pinnalta. Kuutioi 2 sentin kuutioiksi.
2. Puolita herkkusienet.
3. Pyöräytä sienet balsamiviinietikka-öljyseoksessa.
4. Pujota maksa ja sienet vuorotellen vartaaseen.
5. Grillaa sähkökällä hiilloksella pari minuuttia per puoli.

**Tomaattisalsaa, leipäkruitonkeja ja rapeaksi paistettua pekonia** › Tomaattisalsa kts. ohje sivulla 16. Voi myös ostaa kaupasta valmista salsaa. Kuutioi vaalea paahtoleipä, laita öljyä pannulle, leipäpalat mukaan. Paahda rapeaksi. Mausta oman maun mukaan, suolaa, valkosipulia, yrttejä jne. Leikkaa pekoni sentin lastuiksi ja paista pannulla rapeaksi.

**Pariloitu maksa** 1 poronvasan maksa, n. 500 g  
150 g päärynää  
1 munakoiso  
50 g sokeria  
1 rkl valkoviinietikkaa  
0,5 dl appelsiinimehua  
suolaa

### PARILOITUA VASANMAKSAA, PÄÄRYNÄÄ JA MUNAKOISOA

1. Ota maksasta kalvot pois.
2. Leikkaa maksa puolen sentin siivuiksi.
3. Leikkaa munakoisosta paksuja viipaleita ja ripottele suolaa leikkuupinnalle, jolloin munakoiso alkaa ”itkeä” ja maku paranee.
4. Kuori ja lohko päärynä pitkittäin.
5. Sulata kattilassa sokeri, lisää etikka ja appelsiinimehu.
6. Lisää päärynät joukkoon, kun liemi alkaa olla siirappimaista.
7. Kiehauta ja ota pois levyttä.
8. Voitele munakoisot öljyllä ja grillaa kevyesti.
9. Pariloi maksaviipaleet kuumalla parilalla 15-20 sekuntia per puoli. Mausta suolalla.
10. Tarjoa heti päärynöiden ja grillatun munakoison kanssa.

**Varras** 400-600 g poron jauhelihaa  
0,5 dl korppujauhoja  
1 dl kermaa  
1 sipuli  
1 kananmunan keltuainen  
suolaa ja pippuria

### POROJAUHELIIHAKERPAKKO

1. Liota korppujauhot kermassa.
2. Ruskista sipuli.
3. Sekoita kaikki aineet keskenään.
4. Mausta suolalla ja pippurilla.
5. Tee massasta tankoja varrastikkujen ympärille.
6. Paista joko grillissä tai parilalla kypsäksi. Voit myös tehdä vartaat jo edellisenä päivänä valmiiksi uunissa ja vain grillata lämpimäksi.

**Nyyttikasvikset** 4 perunaa  
1 pussi suikalevihanneksia  
40 g voita  
4 valkosipulin kynttä  
100 g maustamat. tuorejuustoa  
suolaa ja pippuria

**Nyyttikasvikset** › Suikaloi perunat. Esikeitä perunoita hetki. Murskaa valkosipulinkynnet. Sekoita ainekset, voita lukuunottamatta keskenään. Leikkaa foliosta neljä pitkää palaa ja taita se kaksin kerroin. Voitele foliot ja nosta massaa tasaisesti joka foliolle. Sulje nyytit huolella ja grillaa kunnes kasvikset ovat kypsiä, noin 15 minuuttia.

① Joidenkin mausteiden, kuten pippurien ja kuivien yrttien maku voimistuu kypsennyksen aikana, joten ruokaa kannattaa maistaa jonkin ajan kuluttua mausteiden lisäämisestä.

① Vahvan mausteen poltto ei tunnu heti. Maista ruokaa ja odota hieman ennen kuin lisäät esim. cayennepippuria tai chiliä.

**Potkapihvi** 4 poron potkapihviä  
n. 6 dl vettä  
1 keltasipuli  
1 porkkana  
1 laakerinlehti  
1 oksa timjamia  
2 maustepippuria  
suolaa

**Grillikylki** 1 esikypsennetty  
luullinen poronkylki  
3 dl soijakastiketta  
2 dl sokeria  
1 dl seesaminsiemeniä

**Potkapihvi** 4 poron potkapihviä  
öljyä ja suolaa

**Tomaattisalsa** 1 tlk tomaattimurskaa  
1 sipuli  
2 valkosipulin kynttä  
2 rkl öljyä  
2 rkl makeaa chilikastiketta  
2 pepperonia  
1 rkl sokeria  
suolaa ja mustapippuria



## YLIKYPSÄÄ PORON POTKAPIHVIÄ

1. Leikkaa potkapihvien reunaan muutama viilto, ettei liha mene mutkalle.
2. Kiehauta vesi. Laita potkapihvit veteen.
3. Kuori pinnalle muodostuva vaahto pois.
4. Lisää sipuli ja mausteet.
5. Anna kiehua hiljalleen levyllä tai hauduta 100 asteisessa uunissa liha täysin kypsäksi.
6. Anna potkapihvien jäähtyä liemessä. Nostele pihvit pois liemestä ja kuivaa pinta.
7. Ota liemi talteen ja käytä esimerkiksi jonkin kastikkeen osana tai keiton liemenä.
8. Grillaa pihvit kuumalla grillillä ja valele loppuvaiheessa pintaan mieleistäsi valmista grillauskastiketta.
9. Tarjoa esimerkiksi hyvän perunasoseen kanssa. Perunasosetta voit maustaa vaikka valkosipulilla tai tuoreilla yrteillä. Pihvin pinnalle sopii hyvin myös savuporovo. Savuporovoireseptin löydät sivulta 7.

## PORON GRILLIKYLKEÄ JA SEESAMINSIEMENIÄ (kts. kuva kannessa)

1. Jos käytössäsi on esikypsytetyn poronkyljen sijasta tuore, hauduta sitä uunissa noin 100 asteessa kunnes liha tuntuu pehmeältä. Tai keitä vesihautteessa paistopussin sisällä.
2. Valmista valelukastike soijasta, sokerista ja seesaminsiemeneistä.
3. Laita kattilaan soija ja sokeri. Keitä hiljalleen, kunnes seoksesta tulee siirappimaista.
4. Lisää joukkoon seesaminsiemenet.
5. Grillaa kylkeä kuumassa grillissä ja valele loppuvaiheessa soijaseoksella.
6. Tarjoa vaikka salaatin tai uuniperunoiden kera.

## PORON POTKAPIHVI JA TOMAATTISALSAA

1. Leikkaa potkapihvien reunaan muutama viilto, ettei liha paistaessa mene mutkalle.
2. Sivele pintaan öljyä ja anna olla hetki huoneenlämmössä ennen grillaamista.
3. Grillaa noin 2–3 minuuttia per puoli. Liian pitkä grillaaminen saa lihan sitkeäksi.

**Tomaattisalsa** › Kuullota sipuli ja valkosipuli öljyssä. Lisää loput aineet, paitsi suola. Keitä ilman kantta, kunnes seos sakenee. Tarkista suola.

① Voit valmistaa potkapihviruoat näillä ohjeilla myös kaulakiekoista.

① Marinoidun lihan pinta kannattaa kuivata, jotta siihen saadaan hyvä paistopinta. Huolellisesti marinoitu liha takaa herkullisen lopputuloksen niin grillattuna kuin paistettunakin.

① Liha kannattaa laittaa marinadin kanssa kaksinkertaiseen muovipussiin ja sulkea tiiviisti. Kun käyttää pussia marinoimiseen, itse marinadia ei tarvitse paljon.

Poron potkapihvi





Grillattua poron ulkofileetä



## Muutama sana grilleistä ja grillaamisesta

**Hiiligrilli** › Hiiligrillillä saadaan monien mielestä paras maku, ehkä se aidoin aromi. Grillaamiseen kannattaa varata aikaa ja malttia. Vasta hyvä, riittävän paksuna kerroksena hehku kuva hiillos paahtaa hyvin ja kestää niin kauan, että ruoka ehtii varmasti kypsyä. Vanha viisaus kuuluu: ”Hiillos on parhaimmillaan 5 minuuttia ruokailun aloittamisen jälkeen.”

Hiiligrillissä ei pidä polttaa mitä tahansa hiilloksen aikaansamiseksi. Poltettavasta materiaalista maku siirtyy suoraan ruokaan ja esimerkiksi kävyt antavat pihkaisen ja kitkerän maun. Voit käyttää tätä asiaa myös hyödyksi; esimerkiksi grillauksen aikana hiilille laitetut rosmariinioksat tuovat lisää aromia sekä saavat naapurinkin nälkäiseksi.

**Kaasugrilli** › Kaasugrillin vahvuuksiin voidaan laskea nopeus, helppous ja siisteys sekä hiiligrilliiä edullisemmat käyttökulut. Esilämmitys on tehtävä kaasuaikin käytettäessä. Muista tarkistaa riittävän usein, että kaasua on tarpeeksi. Moni vannoutunut kaasulla grillaaja onkin hankkinut varalle ylimääräisen kaasupullon. Kaasugrillin parhaimpiin ominaisuuksiin kuuluu ehdottomasti tasaisuus. Kaasugrillissä palaa kuitenkin koko ajan tuli, jolloin grillattavasta tuotteesta valuva rasva syttyy lähes poikkeuksetta tuleen ja saattaa polttaa tuotteen pinnan. Poista ensin rasva, jos se on tarpeen, käytä rasvankeräyskaukaloa tai parilaa ja valele mahdollinen grillikastike vasta kypsyyksen loppuvaiheessa.

**Sähkögrilli** › Sähkögrillillä on pitkälti samat vahvuudet kuin kaasugrillillä. Se on myös melko turvallinen ja sitä voikin käyttää jopa sisällä. Tämä edellyttää tosin aika hyvää tuuletusjärjestelmää.

**Parila** › Parilan käyttöä suositellaan rasvaisille tuotteille, jolloin rasvaa ei valu hiilille tai kiville. Raitaparilalla nimenomaan saadaan rasvaa pois tuotteesta. Pienet tai hajoavat tuotteet, jotka tippuvat ritilöiden välistä, on kätevää kypsentää parilalla.

**Muurinohjapannu** › Käyttäytyy kuten parila. Kuperan muotonsa ansiosta se on kuuma keskeltä ja viileämpi reunoilta. Kypsempiä tuotteita voidaan nostella reunalle hautumaan. Hyötyä muodosta on myös, jos eri ainekset vaativat eri lämpötiloja kypsennyksessä.

Muurikkaan mahtuu paljon tavaraa ja se on hyvä vaihtoehto, jos on enemmän ihmisiä ruokailemassa tai jos samanaikaisesti lihan kanssa halutaan kypsentää esim. vihanneksia.

**Avotuli** › Avotulta ei pidetä varsinaisena grillinä. Sitä voi kuitenkin käyttää, jos haluaa hiljalleen kypsennellä lihaa esimerkiksi tikussa. Lihan pinta saattaa kuitenkin palaa helposti, joten tämä vaatii hieman tarkkuutta ja onnistuu paremmin liekkien vieressä kuin yläpuolella.

**Apuvälineitä** › Alumiinifoliopaperi ja -alustat ja wokkipannut ovat hyviä ruoan hauduttamiseen. Myös vartaat, halsteri ja savustuslaatikko monipuolistavat ruoanlaittoa.

**Turvallisuus** › Hyvä grillikokki huolehtii myös turvallisuudesta: sijoittaa grillin paloturvalliseen paikkaan, sytyttää sen tarkoitukseen valmistetulla sytykkeellä, suoja itsensä esiliinalla ja patakintaalla, pitää pikkulapset riittävän etäällä kuumasta grillistä ja tyhjentää tuhkan ja palamattomat hiilet vasta niiden jäähtytyä täysin.

Nautinnollisia hetkiä grillaamisen ja herkullisten grilliruokien parissa.

Deliporo tarjoaa grillattavaksesi Suomen Lapin parasta poroa. Lihat saat kotiisi kannettuna, valmiiksi leikattuna, huolellisesti pakattuna ja pakastettuna.

Tilaaminen on vaivatonta ja tapahtuu osoitteessa [www.deliporo.fi](http://www.deliporo.fi). Sivustolta löydät lisää herkullisia pororeseptejä sekä asiantuntijoiden laatimat viinisuosituksukset.

[www.deliporo.fi](http://www.deliporo.fi)  
[deliporo@deliporo.fi](mailto:deliporo@deliporo.fi)



① Varaa tarvittavat välineet grillin lähelle. Pihdit, lasta, sivellin, patakinnas, leikkuulauta, talouspaperi ja veitsi ovat jokaisen grillimestarin perusvälineitä.



[www.deliporo.fi](http://www.deliporo.fi)  
[deliporo@deliporo.fi](mailto:deliporo@deliporo.fi)

  
deliporo.fi  
*Parasta poroa pöytäsi*