

PARASTA POROA
PÖYTÄÄSI




deliporo.fi

Olen laatinut poron osista joukon kokonaan uudenlaisia Deliporo-reseptejä, joissa poron hieno maku yhdistyy tämän päivän gourmet-keittiöön. Niiden rinnalle olen valinnut helppotekoisia ja myöskin hyvin perinteisiä pororuokia. Toivon, että tämä reseptikokoelma innoittaa hyödyntämään poron kaikkia osia ruoanlaitossa ja kokeilemaan rohkeasti uusia asioita.

Poronlihan parhaita puolia ovat herkullinen, jäljittelemätön maku, takuuarma mureus, monipuolisuus ja terveys. Poronlihasta valmistat paljon muutakin kuin perinteistä ja herkullista käristystä. Porosta syntyy yhtälailla hienoin mahdollinen juhla-ateria kuin maistuva ja terveellinen arkiruokakin.

Kuvalliset reseptit (□) ja vinkkilaatikat (Ⓢ) antavat viitettä annosten esillepanosta sekä siitä, mitä muita kuin reseptissä mainittuja poron osia ruokalajeissa voidaan käyttää. Tätä kirjasta tai nettisivustoamme selaillemalla löydät sopivat lisukkeet ja kastikkeet kuhunkin ruokaan, elleivät ne ole mukana itse reseptissä.

Altia Viinikerhon suositukset poroaterioihin sopivista viineistä löytyvät kotisivuiltamme www.deliporo.fi.

*Oula Hänninen
Deliporo-keittiömestari*

Oula Hänninen on Ravintola Meccan keittiömestari ja Suomen kokkimaajoukkueen jäsen.



PORONLIHAN KÄSITTELYSTÄ JA VALMISTUKSESTA

Rakenteeltaan hienosyinen, murea ja vähärasvainen poronliha sopii erittäin hyvin pakastettavaksi. Joissakin pororuoissa liha saa olla vielä jäistä ruoanvalmistuksen alkaessa. Useimmiten kuitenkin lihan pitää olla sulaa.

Sulattaminen tehdään parhaiten jääkaapissa ja sulatusaika riippuu palan koosta ja muodosta. Kokonainen paisti sulaa noin 1,5-2 vuorokaudessa. Ohuet fileenpalat sulavat noin 12 tunnissa. Ennen paistamista pihvit, fileet ja paisti on hyvä ottaa huoneenlämpöön lämpenemään pari tunniksi. Tällöin paistettaessa lihasnesteet pysyvät paremmin tallessa eikä lihasta tule sitkeää eikä kuivaa.

Poronliha, erityisesti vasan liha on taatusti mureaa. Siksi se sopii kypsennettäväksi niin paistamalla, keittämällä, grillissä kuin uunissakin. Paistettaessa tai grillattaessa kannattaa käyttää korkeaa lämpötilaa ja lyhyttä kypsennysaikaa. Jos lihasta haluaa kypsää, sitä voi paistamisen jälkeen kypsentää uunissa alhaisessa lämpötilassa, 80–125 asteessa. Ylikypsäminen voi myös tapahtua koko ajan alhaisessa lämpötilassa, mutta kypsennysajan on oltava tarpeeksi pitkän. Älä kypsennä poronlihaa nousevassa lämpötilassa, sillä maku saattaa maksoittua.

Omaperäinen poronlihan maku tulee parhaiten esille, kun käytät mausteita säästellen. Vasan liha ei välttämättä kaipaa edes suolaa seurakseen. Toisaalta poro sopii kyllä maustettavaksi mitä erilaisimmilla tavoilla. Kokeile rohkeasti ja etsi omat suosikkimakusi.

Keittäminen on perinteinen poron kypsennysmenetelmä. Jos makuaineiden halutaan säilyvän lihassa, liha laitetaan kiehuvaan veteen. Jos taas liemen halutaan voimakkaampi maku, liha laitetaan kylmään veteen. Molemmissa tapauksissa keitoksen päälle syntyy jonkin verran vaahtoa, joka kuoritaan pois. Vaikka poronliha kypsyykin nopeasti, on keitettäessä otettava huomioon eri ruhonosien ominaisuudet.

Kylki ja yleensäkin etupään lihat sisältävät enemmän kalvoja kuin takapään paistit ja fileet, siksi niiden pehmenemisaika on pidempi.

Uunissa hauduttamalla porosta syntyvät paistit ja monenlaiset pataruoat. Paisteja kypsennettäessä kannattaa käyttää matalia lämpötiloja, yleensä 125 °C on riittävä eikä yli 150 °C pidä mennä.

Sisälämpötilan ollessa 60-65 °C on liha mureaa ja mehukasta. Paistin sisälämpötilaa ei kannata nostaa yli 70 °C, koska silloin paisti kuivuu liikaa. Erilaiset juurespadat, joissa käytetään etupään lihoja, haudutetaan samoin miedolla lämmöllä. Näissähän ei kuivumishävikkiä synny samalla lailla kuten paisteissa, sillä pataruoat haudutetaan nesteessä kannen alla.



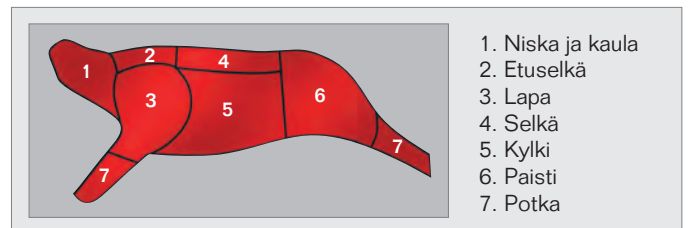
Paistettaessa poronlihaa kannattaa muistaa, ettei pannulle laiteta kerrallaan liikaa tavaraa. Jos lihaa on liikaa, se kiehuu omassa nesteessään eikä ruskistu. Ruskistaminen tehdään hyvin kuumalla pannulla, joka on sivelty rasvalla. Poron paistorasva eli pintarasva, tuttu myös nimellä poron kuu, sopii tarkoitukseen erinomaisesti.

Lihojen annetaan olla pannulla 2-3 minuuttia, jonka jälkeen ne käännetään ja ruskistetaan toiselta puolelta. Jos paistettavia pihvejä on paljon, ne voidaan ensin ruskistaa pannulla pienissä erissä ja loppukypsennys tehdään käyttämällä pihvit uunissa. Loppukypsennys voidaan tehdä myös pannussa, kastikkeessa hauduttaen.

Grillissä porosta saa mahtavia makuelämyksiä. Paistista leikatut pihvit, fileet ja erilaiset vartaat ovat grillikutsujen todellisia hittejä. Grillattaessa lämpötilat ovat kuumia, joten lihat kypsyvät nopeasti.

Murea poronliha pysyy mehevänä, kun et paahda sitä liikaa. Sisältää kauniin punainen liha on mehevyydeltään parhaimmillaan. Luullista kylkeä grillatessa voidaan tehdä kuten possunkyljellekin: esikypsennys joko kevyesti keittämällä vesihauteessa paistopussin sisällä tai uunissa hauduttamalla.

Pehmitetty liha voidaan sitten nopeasti grillata, jolloin saadaan aikaiseksi grillatun tuotteen maku ja rakenne.





**Niskan
haudutus** Poron kaulakiekkaja
4 salottisipuli
1 valkosipuli
1/2 purjosipuli
1 palsternakka
1 juuriselleri
1/3 timjami
1/3 persilja

Poroliemi 1 l kiekkojen haudutuslientä
4 munanvalkuaista

Raviolitäyte 100 g ylikypsää poron niskaa
5 siivua pekonia
1 sipuli
1 valkosipulinkynsi
lehtipersiljaa
suolaa ja valkopippuria

Pastataikina 200 g vehnäjuhoja
1 kananmuna
3 munankeltuaista
1 rkl oliiviöljyä

500 g poron potkakiekkaja
1 1/2 l vettä
10 kokonaista maustepippuria
2 laakerinlehteä
1 sipuli
8 perunaa
suolaa tai liemikuutioita

1 kg poron potka- tai kaulakiekkaja
1 1/2 tl suolaa
1/4 tl valkopippuria
1 dl ohrajauhoja
4 rkl voita
8 dl vettä tai porolientä
3 sipulia
1 porkkana
1 pala selleriä
1 pala palsternakkaa
1 dl kermaa
10 kokonaista maustepippuria
1 laakerinlehti

PORONNISKARAVIOLI □

1. Kuori juurekset ja pilko paloiksi. Laita kaulakiekkot kylmään veteen niin, että ne juuri peittyvät.
2. Lisää 2 rkl merisuolaa ja anna kiehahtaa. Kuori pinnalle syntyvä vaahto pois ja lisää juurekset sekä yrtit.
3. Hauduta liha ylikypsäksi n. 2 tuntia. Siivilöi liemi talteen, poista palsternakka ja erottele lihat luista raviolia varten.

Kirkas poroliemi Riko valkuaisten rakenne ja kaada ne liemen joukkoon. Lämmitä lientä hiljalleen. Liemi ei saa kiehua. Laita kansi päälle ja hauduta lientä kannen alla, kunnes valkuainen on kypsynyt ja pinnalle noussut valkuaiskaku. Siivilöi liemi varovasti harsoliinan läpi puhtaaseen astiaan.

Raviolitäyte Kuori ja hienonna sipulit. Kuutioi pekoni ja paista pannulla. Lisää sipulit, kuullota hyvin sekä lisää lopuksi hienonnettu lehtipersilja. Sekoita ylikypsän lihan joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.

Pastataikina Laita jauhot kulhoon. Tee keskelle pieni kuoppa, johon laitamat munat sekä öljyn. Sekoita taikina käsin tasaiseksi, vaivaa n. 5 min. Anna taikinan levätä jääkaapissa n. 20 min. Kauli taikina kahdeksi ohueksi, n. 1,5 mm paksuiseksi levyksi. Tee täytteestä pieniä palloja, asettele ne kaulitun pastataikinan päälle. Sivele vedellä taikina täytteen ympäriltä ja nosta toinen levy päälle. Puristele reunat tiiviiksi ja leikkaa ne taikinalevystä irti. Keitä ravioleita suolavedessä n. 3 min. Tarjoile kirkkaan liemen kera. Sopii hyvin vaikka alkuruoaksi.

KEVYT POTKAKEITTO

1. Laita poron potkakiekkot kylmään veteen ja anna kiehahtaa. Kuori pinnalle syntyvä vaahto pois.
2. Lisää kattilaan pippurit ja laakerinlehdet. Keitä hiljaisella tulella, kunnes lihat irtoavat potkaluista (pari tuntia).
3. Lisää nyt lohkotut perunat ja pienennetty sipuli ja keittele kasvikset kypsiksi. Mausta suolalla tai liemikuutiolla.

HAUDUTETUT PORONPOTKAPIHVIT

1. Mausta potkakiekkot suolalla ja valkopippurilla, ota puolet ohrajauhoista, kääntele kiekkot jauhoissa ja ruskista pannussa.
 2. Siirrä kiekkot pataan tai kattilaan. Lisää paistoliemi, pippurit, laakerinlehti ja vesi tai poroliemi. Hauduta liedellä kannen alla n. 1 tunti ja lisää hienonnetut sipulit ja juurekset joukkoon.
 3. Saosta kerman sekoitetuilla lopuilla ohrajauhoilla ja anna hautua vielä toinen tunti.
- Tarkista kypsytys ja maku. Tarjoa lisukkeina perunasosetta, keitettyjä kasviksia ja puolukkasurvosta.

① Voit valmistaa ruoat näillä ohjeilla myös potkakiekoista.





Poron kasleri 1 etuselkä
1/2 sipulia
4 timjamin oksaa
3 valkosipulinkynttä
suolaa ja pippuria
voita

Peruna-fondant 4 isoa rosamunda-perunaa
100 g voita
3 valkosipulinkynttä
5 timjaminoksa
vettä

Glaseerattu punajuuri 2 punajuurta
4 rkl sokeria
1 dl appelsiinimehua
50 g voita

Fondue 500 g etuselkää
öljyä
kasviksia

Juustokastike 4 dl maitoa
50 g voita
1 sipuli
5 rkl vehnä jauhoa
250 g gryer-juustoa
250 g cheddar-juustoa
mustapippuria
1 valkosipulinkynsi

600 – 800 g etuselkää
voita ruskistamiseen
6 dl porkkanaa, selleriä ja palsternakkaa
peukalonpään kokoisina paloina
2 sipulia lohkoina
3 laakerinlehteä
muutama oksa mieluiten tuoretta
rosmariinia ja timjamia
8 – 10 katajanmarjaa
8 – 10 mustapippuria
vettä

TIMJAMIVOISSA PAISTETTUA PORON KASLERIA □

1. Kuori ja hienonna sipulit. Kuumenna paistinpannu kuumaksi.
2. Mausta kasleri suolalla ja pippurilla sekä hiero öljyä lihan pintaan.
3. Paista pannulla lihaan tasaisen ruskea väri joka puolelta. Laita nokare voita, sipulit sekä timjami pannuun. Valele lihaa voilla paiston aikana.
4. Loppukypsennä 185-asteisessa uunissa n. 6 min. Anna lihan vetäytyä ennen leikkaamista vielä 10 min.



Peruna-fondant Leikkaa/stanssaa perunasta pyöreitä kiekkoja. Leikkaa päät tasaiseksi ja asettele perunat kattilan pohjalle. Lisää voi, mausteet, yrtit, suola ja vesi. Hauduta perunat kypsiksi. Kaada liemi varovasti pois. Kuumenna kattila uudestaan ja lisää hieman voita. Paista perunoihin kullannruskea pinta. Jäähdytä. Irrota perunat kylmänä kattilasta. Jos yrittät irroittaa niitä lämpimänä ne todennäköisesti hajoavat. Lämmitä perunat uunissa ennen tarjoilua.

Glaseerattu punajuuri Keitä punajuuret kuorineen vedessä kypsiksi. Jäähdytä ja kuori. Leikkaa punajuuret paloiksi. Sulata sokeri kattilassa ja laita punajuuret joukkoon. Lisää mehu ja voi sekä keitä lientä kokoon, kunnes punajuuret karamellisoituvat.

POROFONDUE

1. Leikkaa lihat kuutioiksi. Kuumenna öljy 170-asteiseksi.
2. Kypsennä lihat fonduetikuissa. Voit kypsentää kasviksia myös samassa padassa.
3. Kun lihat sekä kasvikset ovat kypsiä, voit dipata ne juustokastikkeeseen.



Juustofondue kastike Kuori ja hienonna sipuli. Lisää kattilaan voi ja kuullotta sipuli. Lisää vehnä jauho. Sekoita hyvin, älä ruskista. Lisää maito ja anna kiehahtaa. Lisää lopuksi juustoraasteet ja anna sulaa tasaiseksi, kokoajan sekoittaen. Kaada kastike toiseen, lämmitettyyn fonduepataan.

① Voit käyttää lihan kypsentämiseen myös porolientä, joka ei räiskähtele öljyn tavoin. Juustokastikkeen voit korvata valitsemallasi kylmällä dippauskastikkeella.

HITAASTI HAUDUTETTUA PORONVASAN ETUSELKÄÄ

1. Kuivaa liha ja ruskista se joka puolelta.
2. Ruskista myös kasvikset.
3. Asettele kasvikset ja puolet mausteista uunipadan pohjalle, lihapala kasvien päälle ja viimeiseksi loput mausteet.
4. Huuhtelee pannu kylmällä vedellä ja kaada neste lihojen päälle.
5. Lisää vettä niin, että kaksi kolmannesta lihasta peittyy. Laita vuoan päälle kansi tai folio ja hauduta 110-asteisessa uunissa 3–4 tuntia tai kunnes liha on pehmeää ja kypsää. Tarjoa pottuvoin kera. Kts. ohje sivulta 17.

Resepti Markus Maulavirralla



- Paahtopaisti** 4 poronpaahtopaistia suolaa ja pippuria
- Kaalikääryle** 2 dl valmista risottoa
1 dl kanttarelleja (tai muita sieniä)
1 keltasipuli
timjamia
keräkaalia
1/2 dl siirappia
5 dl lihaliemiä
- Tomaattihillo** 1 kg tomaatteja
5 dl sokeria
1/2 dl valkoviinietikkaa
1/2 vaniljatanko

300 g poronpaistia
100 g sipulia
30 g voita
1 litra vettä
1/2 tl paprikajauhetta
1/2 tl mustapippuria
1 valkosipulinkyntsi
300 g perunoita
40 g paprikaa
70 g tomaattimurskaa
80 g pippurituorejuustoa
basilikkaa, persiljaa

- Paistirulla** 1 sisäpaisti
1 pkt pekonia
suolaa ja pippuria
3 porkkanaa
pala palsternakkaa
pala juuriselleriä
6 valkosipulinkynttä
2 sipulia
2 dl lihaliemi

- Riistakastike** 2 dl lihaliemiä
1 dl kuohukermaa
poronvasan maksaa
1 rkl mustaherukkahyytelöä
suolaa ja pippuria
1 rkl voita

MIEDOSTI SAVUSTETTUA PORON PAAHTOPAISTIA

1. Kuumenna savustuspönttö ja anna savun kehittyä kunnolla.
2. Laita paistit savustuspönttöön ja anna savustua 4 min.
3. Savustamisen jälkeen kuumenna paistinpannu ja paista lihan pinnat ruskeiksi.
4. Loppukypsennä paistit uunissa 185-asteessa n. 4 min.

Kaalikääryleet Hienonna sipuli ja paista paistinpannulla sienten kera. Irrota keräkaalista lehtiä ja ryöppää kiehuvaan vedessä 3 min. Sekoita sienet, riisi ja mausteet. Kääri täyte kaalinlehden sisään. Laita kääryleet uunivuokaan ja lisää lihaliemi sekä siirappi. Peitä vuoka foliolla ja hauduta 165-asteisessa uunissa 45 min.

Tomaattihillo Pilko tomaatit. Laita kaikki aineet kattilaan ja keitä hilloksi.

① Savustuspöntön sijasta voit käyttää savustuslaatikkoa tai savustuspussia.

POROGULASSIKEITTO

1. Poronliha kuutoidaan ja ruskistetaan kevyesti pilkotun sipulin kanssa.
2. Lisää lihat ja sipuli veteen ja mausta. Anna kiehua 15 minuuttia ja lisää kuutoidut perunat. Keitä edelleen n. 15 minuuttia, kunnes perunat kypsyvät.
3. Lisää lopussa tomaattimurska ja pippurisulatejuusto. Sekoita kevyesti, kunnes juusto sulaa joukkoon.
4. Lisää vielä ennen tarjoilua pinnalle hienonnettua persiljaa ja basilikkaa.

① Maku vain paranee, jos lisäät keittoon poron liemiluita. Poista ne kuitenkin ennen tarjoilua.

PORON PAISTIRULLA

1. Leikkaa paisti ”kirjaksi”. Mausta paisti suolalla ja pippurilla.
2. Asettele pekoniviipaleet tasaisesti paistin päälle. Rullaa paisti kuten kääretorttu.
3. Sido paisti kalastajalangalla. Paista kuumalla pannulla lihan pinta ruskeaksi.
4. Aseta paistirulla kuorittujen ja pilkottujen kasvien päälle uunivuokaan.
5. Lisää lihaliemi ja peitä vuoka foliolla.
6. Kypsennä 120-asteisessa uunissa paistin sisälämmöksi 57-astetta.
7. Anna lihan vetäytyä 10 min ennen tarjoilua.

Kermanen riistakastike Laita paistin haudutusliemi kattilaan ja lisää kerma. Kiehauta. Lisää n. 1-2 cm pala poron maksaa ja sekoita se sauvasekoittimella joukkoon. Lopuksi paranna kastike mustaherukkahyytelöllä sekä voilla. Tarvittaessa mausta suolalla ja pippurilla.

① Hyvän pohjan kastikkeelle saat uunivuokaan jääneestä paistoliemestä.





500 g poron sisäpaistia
50 g jauhettua sianlihaa
1 viipale vaaleaa vuokaleipää
1/2 dl porolientä tai vettä
1 sipuli
1 rkl voita
1 kananmuna
vähän suolaa
valkopippuria
50 g esikäsiteltyjä korvasieniä
2 ohutta 12 cm levyistä silavaviipaletta

Keitinliemi

2 litraa porolientä tai vettä
1 sipuli
6 maustepippuria
6 valkopippuria
1 laakerinlehti
Mausteita käytetään vain keittäessä.

1 kg luutonta vasanpaistia
200 g pekonia
2 rkl rasvaa
2 dl vettä
2 porkkanaa
2 sipulia
pieni pala selleriä
2 tl suolaa
10 mustapippuria
1/2 tl timjamia ja rosmariinia
1 laakerinlehti
1 persiljakimppu
2 dl kermaa

500 g luutonta poronpaistia
1/2 porkkanaa
1/2 lanttua
1/2 dl säilöttyjä metsäsieniä
1/4 dl pekonia
1/4 dl herne-maissi-paprikaseoitusta
suolaa
1 tl mustapippuria
1 tl hienonnettua katajanmarjaa
voiteluun soijaa



KYLMÄ PORORULLA □

1. Irrota paistista n. 100 g pinta- ja reunalihvoja. Jauha tai hienonna lihat veitsellä ja tee niistä yhdessä jauhettun sianlihan, poroliemessä liotetun leivänmurun, sipulin ja munan kanssa mureketaikina. Laita taikinan joukkoon esikäsitellyt korvasienet.
2. Leikkaa loput paistista neljään osaan ja nuiji ohuiksi n. 1-1,5 cm paksuiksi pihveiksi. Mausta suolalla ja valkopippurilla.
3. Levitä kostutetun harsokankaan päälle ensin silavaviipaleet, sitten pihvit ja niiden keskelle murekemassa.
4. Kääri harsokankaan avulla siten, että silavaviipaleet peittävät koko rullan ja harso puolestaan silavan. Kiedo kalastajalangalla niin, että rulla pysyy kasassa.
5. Pane kiehumaan poroliemeen (tai maustettuun veteen).
6. Keitä noin tunti ja jäähdytä kattila. Laita jääkaappiin jäähtymään yön yli liemessään.
7. Irrota rullasta kalastajalanka ja harso. Leikkaa tarjoille viipaleiksi.
9. Tarjoa lisäkkeenä sienisalaattia tai hillakastiketta ja marinoituja sieniä, kasviksia, salaattia ja marjahyytelöä.

Huom! Korvasienet täytyy ryöpätä vähintään kolme kertaa. Eli laita tuoreet korvasienet kattilaan ja lisää kylmää vettä, kiehauta. Kaada vesi pois ja tee tämä käsittely vähintään kolmesti. Korvasienet ovat tappavan myrkyllisiä käsittelemättöminä, joten tee ryöppäykset erittäin huolella.

PORONVASANPAISTI PADASSA

1. Kuumenna rasva riittävän suuressa padassa ja ruskista paisti hyvin joka puolelta.
2. Ripottele suola paistin pintaan. Laita kuutioiksi leikatut kasvikset, mausteet ja vesi pataan ja aseta paisti niiden päälle. Asettele vielä pekonisuikaleet paistin päälle.
3. Anna padan hautua 125°C lämmössä pari tuntia. Valele paistia välillä.
4. Nosta paisti vadille ja siivilöi padassa oleva liemi.
5. Lisää liemen kerma ja mausta. Suurusta liemi ohrakkaalla tai maizenalla.
6. Leikkaa paisti kauniisti ja tarjoile kastikkeen kera.

Eri tavoilla valmistetut perunat käyvät mainiosti lisukkeeksi, voit kokeilla myös risottoa tai voilla maustettua nauhapastaa.

REVONTULIRULLAT

1. Porosta leikataan 1/2 cm viipaleita ja nuijitaan ne ohuiksi.
2. Täyte: raastettu porkkana, lanttu, pilkotut metsäsienet ja soseutettu herne-maissi-paprikasekoitus yhdistetään ja maustetaan.
3. Täytteen ainekset laitetaan viipaleille ja kääritään rullalle. Suljetaan cocktailtikuilla ja voidellaan soijalla.
4. Paistetaan 200-asteessa noin puoli tuntia. Paiston aikana rullia voi valella poronluista keitetyllä liemellä.

Tarjoillaan perunasoseen, höyrytettyjen vihannesten sekä puolukoiden ja karpaloiden kera. Perunasose kts. sivu 17.

Ulkofile	1 poron ulkofile suolaa ja valkopippuria
Yrttikuorrute	5 siivua vaaleaa leipää 1 nippu lehtipersiljaa 1 nippu kirveliä 50 g voita 2 munankeltuasta suolaa ja pippuria
Kanttarelli- vahtokastike	5 dl kanttarelleja 1 litra lihalientä 1 sipuli 2 siivua vaaleaa leipää 50 g voita

Paahtofile	500 g poron ulkofilettä 100 g pekoniviipaleita jauhettua valkopippuria
-------------------	--

Riimiporo	1 poron sisäfile 30 g hunajaa 2 cl vodkaa 40 g merisuolaa mustapippuria 50 g naurista 40 g lanttua 50 g palsternakkaa 100 g porkkanaa 50 g punasipulia 1 oksa persiljaa
------------------	---

Marinadiin	2 cl omenaviinietikkaa 5 cl hunajaa 3 cl sitruunamehua 1 dl öljyä sokeria ja suolaa koristeluun karpaloita
-------------------	---

PORON YRTTIKUORRUTETTU ULKOFIILE, GRILLATTU KANTTARELLIVAAPHTO

1. Mausta file suolalla ja pippurilla. Sivele lihan pinta kevyesti öljyllä.
2. Paista lihaan kuumalla pannulla paahtunut pinta molemmin puolin.
3. Leikkaa kuorrutuksesta sopiva pala lihan päälle.
4. Paista filettä 185-asteisessa uunissa n. 5 min.
6. Anna lihan vetäytyä 10 min. ennen leikkaamista.



Yrttikuorrute Hienonna yrtit. Laita kaikki aineet tehoskoittimeen ja tee tasainen vihreä massa. Laita kuorrute leivinpaperien väliin n. 3 mm paksuiseksi levyksi. Pakasta. Leikkaa kuorrutelevystä tarpeen mukainen pala.

Kanttarellivaahdokastike Hienonna sipuli. Kuullota sipulia ja sieniä kattilassa. Lisää liemi ja keitä kunnes on 5 dl jäljellä. Siivilöi liemi. Paahda leipä paahtimessa tummaksi. Lisää leipä sekä voi liemen joukkoon ja sekoita tehosekoittimella. Mausta suolalla ja pippurilla.

Tarjoja punaviinikastikkeen kera. Punaviinikastikkeen ohje viereisellä sivulla.

PORON PAAHTOFIILE

Valmista tämä nopea ja herkullinen paahtofile juuri ennen tarjoilua. Muiden tarjottavien pitää olla valmiina, kun file on parhaimmillaan.

1. Kuumenna uuni 250-asteeseen. Jauha fileen pinnalle valkopippuria myllystä.
2. Kierrä pekoniviipaleet fileen ympärille peitoksi ja asettele file uunipellille/vuokaan.
3. Anna paahtua kuumassa uunissa 7-8 minuuttia, jolloin file on sisältä ruusunpunainen ja mehevä. Jos haluat fileen täysin kypsäksi, paista n. 12 minuuttia.
4. Leikkaa file terävällä veitsellä annospaloiksi. Pekonin voi jättää fileen pintaan.

Tarjoile maustevoin tai sienimuhennoksen ja perunoiden kera.

RIIMIPORO JA MARINOIDUT VIHANNEKSET

1. Sekoita hunaja, vodka ja pippuri. Valele file sekoituksella ja hiero pintaan suola.
2. Kääri file tuorekelmuun tiukaksi rullaksi ja anna maustua jääkaapissa vuorokausi.
3. Pyyhi sen jälkeen enimmäkseen suolat pinnalta ja pakasta.
4. Kuori juurekset ja suikaloi ne kuorimaveitsellä ohuiksi.
5. Suikaloi punasipuli ja hienonna persilja. Yhdistä ainekset ja tee marinadi.
6. Jätä noin 1/2 dl marinadia koristeluun ja kaada loppu vihannesten sekaan.
7. Sekoita ja anna maustua kylmässä muutama tunti.

Esillelaitto. Kokoa lautaselle rengasmuotin avulla etikkajuureksia. Leikkaa jäisestä poron sisäfileestä vinoja, ohuita viipaleita. Asettele viipaleet viuhkan muotoon lautaselle juuresten viereen. Huurruta karpaloita tomosokerilla sekä koristele annos niillä ja hunajamarinadilla.

1 porkkana
1 pieni palsternakka
3 sipulia
pieni pala selleriä
8 mustapippuria ruohittuna
5 valkopippuria ruohittuna

1/2 litraa punaviiniä
2 litraa riistalientä
1 valkosipulin kynsi
100 g herkkusieniä
1/2 dl punaviinietikkaa
5 timjamin oksaa

Punaviinikastike Kuori ja pilko juurekset pieniksi paloiksi. Kuumenna kattila ja lisää etikkaa sekä viini. Keitä, kunnes nestettä on jäljellä n. 2 dl. Lisää juurekset, sienet, mausteet sekä yrtit. Lisää lopuksi liemi ja keitä hiljalleen, kunnes kastiketta on jäljellä noin 1 litra. Siivilöi kastike. Voit suurustaa kastiketta tarvittaessa esim. maizenalla.





Ylikypsä lapa	1 poron lapa 3 keltasipulia suolaa vettä 1 laakerinlehti
Mausterouhe	5 siivua vaaleaa leipää 5 maustepippuria ruohosipulia
Valkosipuli-perunapyree	1 kg puikulaperunoita 150 g voita 10 valkosipulinkynttä 5 dl täysmaitoa suola



PORON YLIKYPSÄÄ LAPAA, LEIPÄ-MAUSTEPIPPURIKUORRUTTEELLA

1. Laita lapa, sipuli, suola ja laakerinlehti kattilaan. Lisää vettä, kunnes liha peittyy.
2. Hauduta lihaa, kunnes luu lähtee irti. Irroita luu varovasti, jotta lapa jää mahdollisimman ehjäksi. Jäähdytä lapa.
3. Leikkaa lavasta sopivia annospaloja ja paista pinta kuumalla pannulla.
4. Lihan pinnan voit sivellä kevyesti esim. mustaherukkahyytelöllä, jotta mausterouhe pysyy paremmin siinä kiinni.

Mausterouhe Raasta kuivasta leivästä jauhetta. Murskaa maustepippurit huhmarissa sekä hienonna runsaasti ruohosipulia. Sekoita aineet

Valkosipuli-perunapyree Höyrytä kuoritut perunat kypsiksi. Paista valkosipulinkyntsiä osassa voita, anna niiden paahtua. Soseuta perunat voin kanssa tasaiseksi ja lisää valkosipulit sekä lämmitetty maito. Mausta suolalla.

Lapin paisti	1 1/2 kg poronlapaa 600 g porsaan lapaa 2 sipulia 2 porkkanaa 5 laakerinlehteä 20 maustepippuria 1 l laihaa lihalientä 1/2 pulloa olutta 2 tl suolaa
---------------------	--

LAPIN PAISTI (10:lle)

1. Kuutioi lihat reiluiksi paloiksi.
2. Huuhdo poronlihakuutiot kylmässä vedessä ja anna valua hetki. Suolaa sitten lihat kevyesti ja anna niiden mietiskellä hetken.
3. Kuori ja paloittele sipulit ja porkkanat.
4. Laita lihat, kasvikset ja mausteet sopivaan pataan, kaada olut sekaan.
5. Lisää lihalientä niin, että lihat juuri peittyvät.
6. Peitä pata kannella ja hauduta n. 150-asteisessa uunissa nelisen tuntia.
7. Tarkista loppuvaiheessa nesteen määrä. Jos sitä on liikaa, anna hautua ilman kantta. Tarjoa tämä pataherkku lanttusoseen ja perunoiden kera. Puolukka ja maustekurkku sopivat lisukkeeksi.

Poronpaisti	3 kg luullista poronpaistia tai lapaa 2 tl suolaa 1/2 tl valkopippuria 3 dl vettä 5 valkopippuria 5 maustepippuria 1 laakerinlehti 1 sipuli 1 porkkana
--------------------	--

LUULLINEN PORONPAISTI UUNISSA

1. Hiero sulan paistin pintaan suolaa ja valkopippuria ja anna suolautua jääkaapissa n. 4 tuntia. Laita paisti uunivuokaan pintakalvot päällepäin.
 2. Lisää vuokaan pippurit, laakerinlehti, paloiteltu porkkana ja kuutioitu sipuli.
 3. Kypsennä paistia uunissa 125°C lämmössä n. 3.5 - 4 tuntia, kunnes paistin sisälämpötila on 70 °C, jolloin paisti on kutakuinkin vähän punertavaa sisältä. Jos tahdot täysin kypsän paistin, anna sisälämpötilan kohota 77-asteeseen. Kypsennyksen aikana voi lisätä vuokaan vettä ja paistia pitää välttämättä säännöllisesti kuivumisen estämiseksi.
 4. Anna paistin vetäytyä 10-20 minuuttia ennen luiden irrottamista ja paloittelua.
 5. Saosta välillä paistoliemi rasva-jauhosuureksella, lisää vesi, marjahyytelö ja kerma.
 6. Irrota luut ja leikkaa paisti poikkisyyri viipaleiksi.
- Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä perunoita, kasviksia ja marjahyytelöä.

Kastike	2 dl paistolientä 2 dl vettä 3 rkl voita 3 rkl vehnä jauhoja 1/2 dl kermaa 1 tl karpalohyytelöä
----------------	--



1 poron kylkirulla
2 sipulia
200 g siansavukylkeä
5 valkosipulinkynttä
4 timjaminoksa
1 laakerinlehti
3 dl lihalientä
1 pullo tummaa olutta
suolaa ja pippuria

Käristys

1 poron kylkirulla
3 rkl poronpaistorasvaa (tai voita)
2 dl vettä
1 1/2 tl suolaa

Perunamuusi

700 g kuorittuja puikulaperunoita
2 rkl voita
2-3 sipulia
2 dl maitoa
1-2 tl suolaa

600 g poronvasan kylkirullaa
170 g pekonia
80 g sinihomejuustoa
mustapippuria
suolaa
5 dl vettä
3 rkl riistafondia
maizenaa
1 dl kermaa
rosépippuria

KEITTIÖMESTARIN PORONKÄRISTYS

1. Anna kylkirullan sulaa kohmeiseksi (n. – 6 astetta), leikkaa se pituus-suunnassa halki ja vuole siitä ohuita käristyslastuja poikittaissuunnassa.
 2. Pilko ja paahda kattilassa savukylki.
 3. Lisää käristyslihat.
 4. Kuori ja hienonna valkosipulinkyntset.
 5. Lisää valkosipuli, timjami ja laakerinlehti.
 6. Lisää lihaliemi ja anna hautua, kunnes liemi on melkein haihtunut.
 7. Lisää olut ja hauduta n. 10 min. Mausta suolalla ja pippurilla.
- Tarjoile perunapyreen sekä puolukoiden kera.

PERINTEINEN PORONKÄRISTYS JA POTTUVOI □

1. Anna kylkirullan sulaa kohmeiseksi (n. – 6 astetta), leikkaa se pituus-suunnassa halki ja vuole siitä ohuita käristyslastuja poikittaissuunnassa.
2. Sulata padassa rasva.
3. Lisää käristysliha pataan pienissä erissä ja ruskista.
4. Kun koko lihaerä on ruskistunut, lisää vesi ja suola.
5. Pienennä lämpöä ja anna hautua kannen alla 10-30 minuuttia.

Tarjoa pottuvoin kanssa. Haudutusajasta on olemassa monta näkemystä. Kun käristys tehdään paistista, voi hyvinkin olla, että 10 minuuttia riittää. Samoin, jos liha on todella ohuina lastuina. Kannattaa kuitenkin kokeilla pidempiäkin haudutusaikoja aina runsaaseen tuntiin saakka.

Pottuvoi Keitä potut. Hauduta hienonnettu sipuli voissa kypsäksi, lisää maito ja kiehauta se. Soseuta kypsät perunat ja lisää sekoittaen sipulinen maito. Mausta suolalla.

① *Voimakkain maku käristykseen saadaan käyttämällä poronkuuta.*

POROKÄÄRYLEET ROSÉPIPPURIKASTIKKEESSA

1. Nuiji kylkiliha ohuemmaksi ja leikkaa siitä sopivankokoisia viipaleita.
 2. Ripottele mustapippuria ja suolaa lihan pinnalle. Lisää pekoniviipale ja juusto.
 3. Kääri lihaviipaleet täytteineen rullalle ja kiinnitä rullat cocktailtikulla.
 4. Ruskista kääryleet kuumalla pannulla ja siirrä sivuun.
 5. Laita vesi ja riistafondi kattilaan ja kiehauta. Lisää lihakääryleet kattilaan ja hauduta n. 30 minuuttia.
 6. Nosta kääryleet kattilasta ja valmista kastike lisäämällä liemeen kerma ja rosépippuri.
 7. Suurusta kastike maizenalla. Poista tikut kääryleistä ennen tarjoilua.
- Tarjotaan keitettyjen perunoiden ja lämpimän kasvislisäkkeen ja karpalohyytelön kera.





500 g porojauhelihaa
100 g jauhettua sianlihaa
1 sipuli
rasvaa paistamiseen
1 dl korppujauhoa
2 dl vettä
1 kananmuna
rouhittua mustapippuria
suolaa
10-15 viipaletta pekonia

400 g porojauhelihaa
2 dl keitettyä riisiä
2 keitettyä kananmunaa
200 g leipäjuustoa
2 rkl voita
1/2 tl maustepippuria
suolaa
500 g valmista voitaikinaa
1 kananmuna voiteluun

400 g porojauhelihaa
200 g silavaa
1/2 appelsiininkuori
1 valkosipulinkyntsi
1/2 dl portviiniä (tai makeaa punaviiniä)
1 kananmuna
2 tl suolaa
1 dl ranskankermaa
pippuria myllystä
pähkinöitä

Mustaherukka-portviinihyttelö
1 dl mustaherukkamehu
1/2 dl portviini
1 1/2 liivatelehteä

KRUUNUPYÖRYKÄT

1. Sekoita poron- ja sianliha.
 2. Hauduta sipuli pienessä määrässä voita ja liota korppujauhot vedessä.
 3. Sekoita jauheliha, sipuli, korppujauhot, muna ja mausteet taikinaksi.
 4. Paista normaaliin tapaan hieman tavallista suurempia lihapullia.
 5. Kiedo jokaisen kypsän pyörykän ympärille pekoniviipale ja kiinnitä nyytti cocktailtikulla.
 6. Lado nyytit uunivuokaan ja kypsennä vielä kuumassa 250°C uunissa 5-6 minuuttia.
 7. Poista tikut ja aseta kruunupyörykät tarjolle.
- Lisäkkeenä tarjoa perunaa, punajuurta tai jotain raastetta.

POROPASTEIJAT

1. Käristä porojauheliha kuumassa pannussa.
 2. Kuutioi leipäjuusto pieniksi kuutioiksi.
 3. Sekoita kulhossa jauheliha, keitetty riisi, hienonnetut kananmunat ja leipäjuusto.
 4. Lisää jauhettu maustepippuri sekä hieman suola.
 5. Kaulitse valmis voitaikina, leikkaa juomalasilla tai muulla sopivalla muotilla pieniä pyöreitä levyjä.
 6. Aseta lusikallinen täytettä levyille ja toinen levy päälle kanneksi.
 7. Painele haarukalla alustan ja kannen reunat kiinni toisiinsa.
 8. Voitele pasteijoiden pinta sekoitetulla kananmunalla.
 9. Pistele haarukalla hieman reikiä pasteijan kansiin.
 10. Paista 175-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia.
- Pasteijat sopivat mainiosti tarjottavaksi poronlihakeiton lisukkeena tai pikkulämpiminä.

POROTERRIINI

1. Laita jauhettu silava jauhelihan joukkoon sekä lisää mausteet.
2. Sekoita muna ja ranskankerma lihan sekaan tasaiseksi massaksi.
3. Anna massan maustua kylmässä 2 tuntia.
4. Painele massa voideltuun vuokaan ja kypsennä 100-asteisessa uunissa sisälämmöksi 60-astetta.

Mustaherukka-portviinihyttelö Kiehauta mehu ja viini. Lisää liotetut liivatelehdet joukkoon. Jäähdytä laakeaan astiaan.



Oso bucco Poron potkakiekoja
4 tomaattia
1 porkkana
1 rkl tomaattipyreetä
1/2 valkosipuli
1 pieni palsternakka
1 pieni pala selleriä
3 laakerinlehteä
5 timjaminoksa
1/2 nippua lehtipersiljaa
2 litraa vettä
suolaa ja valkopippuria

Sienirisotto Metsäsieniä
1 dl risottoriisiä
1 sipuli
2 dl lihalientä
2 rkl mascarbhone-juustoa
parmesaaniraastetta
1 rkl sitruunanmehua
suolaa ja valkopippuria
öljyä paistamiseen

Potkakiekot n. 2 kg potkakiekoja
oliiviöljyä
yrttisuolaa

Poronpotka 500 g ylikypsää potkaa
1 sipuli
1 nippu lehtipersiljaa
50 g ankanmaksaa
1 dl punaviinikastiketta

PORON OSSO BUCCO JA SIENIRISOTTO □

1. Lämmitä uuni 150-asteiseksi. Tee viilto kunkin potkakiekon ulkoreunassa olevaan kalvoon, jottei potka kypsennettäessä käpristy kupiksi.
2. Kuori ja pilko kasvikset paloiksi.
3. Kuumenna kattila ja kuullota kasviksia ja tomaattipyreetä tilkassa öljyä.
4. Lisää vesi sekä mausteet. Keitä lientä, kunnes sitä on noin puolet jäljellä.
5. Asettele potkakiekot uunivuokaan ja kaada kuuma liemi päälle.
6. Peitä vuoka foliolla ja hauduta uunissa potkat kypsiksi n. 3 tuntia.

Potkat ovat kypsiä, kun luu lähtee irti ja liha tuntuu murealta. Kun lihat ovat kypsiä, siivilöi haudutusliemi kattilaan ja lisää nokare voita, niin saat hyvän kastikkeen helposti.

Sienirisotto

1. Hienonna sipuli.
2. Huuhtelee risottoriisi kylmässä vedessä hyvin.
3. Kuumenna kattila ja lisää tilkka öljyä.
4. Lisää sipulit ja kuullota hetki, lisää riisi sekä lihaliemi.
5. Hauduta risottoa hiljalleen koko ajan sekoittaen.
6. Kun neste on melkein kokonaan imeytynyt, lisää sitruunan mehu, mascarbhone-juusto ja parmesaaniraaste.
7. Tarkista maku ja mausta suolalla sekä pippurilla.
8. Lopuksi sekoita risottoon paistetut sienet.

GRILLATUT POTKAKIEKOT

1. Tee ennen grillausta muutama viilto potkakiekkojen reunaan. Tämä estää kiekkojen käyristymisen grillauksen aikana.
2. Voitele potkakiekot oliiviöljyllä ja jätä ne hetkeksi marinoitumaan.
3. Grillaa kohtalaisella lämmöllä n. 2-3 minuuttia puoleltaan, mutta älä kauemmin.

Jos grillaat liikaa, kiekot sitkistyvät, eikä niitä syö "Erkkikään" ilman, että ne on sitten haudutettu kypsiksi. Mausta yrttisuolalla heti grillaamisen jälkeen. Nämä ovat mojavaa mutusteltavaa nuotioperunoiden ja oluen tai viinin kanssa nautittuna, ystävien seurassa.

ANKANMAKSALLA MEHUSTETTUA PORONPOTKAA

1. Hienonna sipuli ja kuullota se pannulla.
2. Hienonna yrtit ja sekoita kaikki aineet ylikypsän lihan joukkoon.
3. Paista vielä ankanmaksaa kuumalla pannulla, lisää edelliseen.
4. Mausta suolalla ja pippurilla. Kuumenna seos kattilassa ja nostele se muotteihin ennen tarjoilua, jolloin se on helppo nostella lautaselle.

① Tähän annokseen voit käyttää mitä ylikypsää lihaa vain sattuu olemaan, esim. lapaa, potkaa, kulma- tai ulkopaistia. Näitä ruhon osia voit hauduttaa samalla lailla kuin kokonaisena haudutettua lapaa sivulla 15.







500 g poronlihaa: lapaa, paistia, kylkeä
500 g poron keittoluita
6 perunaa
2 sipulia
pala selleriä
persiljaa
valkosipulia
suolaa ja pippuria

1 1/2 kg poron keittoluita
2 litraa vettä
15 kokonaista valko- tai mustapippuria
1 laakerinlehti
1 porkkana
1 sipuli
pala selleriä
pala palsternakkaa

2 kg poron luita	1 valkosipuli
1 kg naudan potkaa	3 timjaminsia
5 sipulia	1 rosmariininoksa
1 juuriselleri	5 mustapippuria
3 palsternakkaa	2 dl punaviiniä
4 porkkanaa	2 rkl merisuolaa
4 laakerinlehteä	

Keittoluutikkarit

1 kg poron keittoluita tai kylkiluupaloja
2 valkosipulinkynttä
3 timjaminsia
1 tuore chili
suolaa ja valkopippuria
1/2 dl öljyä

Valkosipulimajoneesi

5 dl öljyä
2 munankeltuista
3 valkosipulinkynttä
1 tl sinappia
1 rkl valkoviinietikkaa
suolaa ja valkopippuria

OULAN POROKEITTO □

1. Pilko lihat 2x2 cm paloiksi.
2. Kuori ja pilko juurekset.
3. Laita luut ja lihat kattilaan sekä lisää kylmää vettä niin, että ne peittyvät.
4. Keitä lihoja hiljakseen sekä kuori pinnalle syntyvä vaahto pois.
5. Kun lihat alkavat tuntua mureilta, lisää juurekset sekä loput mausteet.
6. Keitä vielä hetki, jotta juurekset kypsyvät.



PORONLIHA-JUURESKEITTO

1. Laita luiset lihapalat kylmään veteen, kuumenna kiehumispisteeseen ja kuori liemen päälle muodostunut vaahto pois.
2. Lisää keitinmausteet ja keitä hiljalleen kansi päällä lihat kypsiksi n. 1,5-2 tunnissa.
3. Siivilöi liemi ja lisää paloittelut juurekset kypsymisjärjestyksessään ja hauduta lähes kypsäksi.
4. Erottele lihat luista, leikkaa ne annospaloiksi ja lisää keiton joukkoon.
5. Kiehauta niin, että kaikki ainekset ovat kypsiä ja tarkista maku.
6. Ripottele pinnalle hienonnettua tuoretta persiljaa. Tarjoa lisäkkeinä leipää ja voita.

POROLIEMI

1. Paahda luita ja potkaa 150-asteisessa uunissa 1.5 h. Kaada sulanut rasva pois luista.
2. Laita luut kattilaan ja kaada vettä luitten päälle niin, että ne peittyvät.
3. Keitä luita hiljalleen ja kuori pinnalle muodostuva vaahto pois.
4. Keitä pelkkiä luita ensin 3 tuntia.
5. Lisää tämän jälkeen kuoritut juurekset, mausteet ja punaviini.
6. Keitä vielä hiljalleen 2 tuntia. Kuori samalla pinnalle nouseva rasva pois.
7. Anna liemen tekeytyä 30 min, jonka jälkeen siivilöi se.



PORO KEITTOLUUTIKKARIT

1. Poista chilistä siemenet ja hienonna se sekä valkosipuli.
2. Mausta lihaiset luut valkosipulilla, chilillä, timjamilla, valkopippurilla sekä suolalla.
3. Sekoita lopuksi öljy joukkoon.
4. Paahda luita 200-asteisessa uunissa n. 30 min. Jäähdytä.
Tarjoile luutikkarit valkosipulimajoneesin kera.



Valkosipulimajoneesi Laita keltuaiset, etikka, sinappi, suola ja valkopippuri sekä murskatut valkosipulit kulhoon. Lisää öljy ohuena nauhana koko ajan sekoittaen.

- ① Keittoihin voit hakea vaihtelua omilla maustamasideoillasi. Basilika, salvia, oregano ja persilja antavat keitollesi tuulahduksen Välimeren aalloilta.
- ① Voit käyttää liemiluita mm. erilaisissa keitoissa ja padoissa mauan antajana.
- ① Koirat rakastavat poronluun makua, raakana ja kypsennettynä. Runsaasti vitamiineja ja hivenaineita sisältävä poronluu on myös terveellistä.

Deliporo tarjoaa parasta poroa, mitä Suomen Lapin tuntureilta ja metsistä on saatavissa. Saat lihan kotiisi kannettuna, valmiiksi leikattuna, huolellisesti pakattuna ja pakastettuna.

Tilaaminen on helppoa ja tapahtuu osoitteessa www.deliporo.fi. Sivustolta löydät lisää herkullisia pororeseptejä sekä asiantuntijoiden laatimat viinisuositukset.

www.deliporo.fi
deliporo@deliporo.fi




deliporo.fi
Parasta poroa pöytäsi