Suomalainen PORO

PARAS TUOTE PUHTAASTA LUONNOSTA

Julkaisija:
PALISKUNTAIN YHDISTYS
Koškikatu 33 A 96100 Rovaniemi, Suomi
Ruokaohjeet ja -kuvat: Lea ja Tapio Sointu
Lay'out ja kansikuva: Olavi Keskinen
Painopaikka: Lapin Kansa Oy
Rovaniemi Suomi

SUOMALAISTA POROA

Suomen Lappi on tuhansien järvien ja tuntureiden maa, jossa keskiyön aurinko paistaa ja revontulet loimuavat. Se on maa, jonka talvi kietoo paksuun lumivaippaan.
Lapista löydät Euroopan laajimmat erämaat ja tässä puhtaassa luonnossa elää poro, Lapin tuntureiden uljas kruunupää. Se on nyt jokaisen saatavilla oleva herkkujen kuningas, joka miedolla riistan maullaan, ravintorikkaana mutta kuitenkin vähärasvaisena ja helposti sulavana tarjoaa tervetullutta vaihtelua jokapäiväiseen ruokapöytään.
Kun tiedetään, että poro valitsee erittäin tarkasti ruokansa ja juomansa syöden puhdasta jäkälää ja juoden kirkasta tunturivettä, on luonnollista, että sen lihan täytyy olla erinomaista. Vasan pääasiallisena ruokana ensimmäisten kuukausien aikana on vaatimen maito, joka rasvapitoisuudeltaan noin 20 prosenttisena takaa lihan laadun. Tästä johtuen ovat vasan eri ruhonosat ja elimet saavuttaneet suuren suosion arki- ja juhla-aterioina.
Poronhoito kuuluu Pohjois-Suomen kulttuuriin, joka vuosisataisine perinteineen yhdessä nykypäivän määrätietoisen porotalouden kanssa takaa korkealaatuisen poronlihan herkuttelijoiden nautittavaksi.

Herkuttele poronlihalla

Paliskuntain Yhdistys

SAVUPORORULLAT

4 annosta

200 g kylmäsavustettua poronpaistia
ohuina viipaleina
250 g suolattuja haapasieniä tai tatteja
1 sipuli
vähän suolaa
hienonnettua mauste- tai
mustapippuria
1 tölkki kermaviiliä
4 salaatinlehteä
1 tomaatti
8 kurkkuviipaletta
4 persiljanoksaa
hapankorppuja ja voita

1. Liota sienet yön yli kylmässä vedessä. Ryöppää, jos ne liotuksenkin jälkeen ovat vielä suolaisia. Huuhtele kylmällä vedellä ja valuta kuiviksi.
2. Hienonna sienet ja lisää joukkoon hienonnettu sipuli, mausteet ja kermaviili. Sekoita ja tarkista maku.
3. Irrota lehtisalaatin lehdet ja huuhtele hyvin, valuta ja laita vadille tai lautasille.
4. Laita kullekin savuporoviipaleelle lusikallinen sienisalaattia ja kääri viipaleet torvimaisiksi rulliksi.
5. Laita savupororullat salaatinlehtien päälle, koristele tomaatinlohkoilla, kurkkuviipaleilla ja persiljanoksilla.
6. Tarjoa lisäkkeinä hapankorppuja ja voita.

TARTARILEIPÄ

4 annosta

200 g kylmäsavustettua poronpaistia
4 ruisleipäviipaletta
4 rkl vuolukermaa
4 keltuaista
1 sipuli
1 etikkakurkku
1 etikkapunajuuri
1 dl puolukkasurvosta
1 tl sokeria
2 tl kapriksia
1 tomaatti
4 kurkkuviipaletta
4 persiljanoksaa

1. Jauha savuporonpaisti ja muotoile siitä neljä pyöreää pihviä.
2. Leikkaa ruisleipäviipaleet pihvin kokoisiksi ja muotoisiksi ja voitele ne vuolukermalla.
3. Aseta pihvit leipien päälle ja koristele kapriksilla.
4. Leikkaa etikkakurkku ja -punajuuri pieniksi kuutioiksi ja hienonna sipuli.
5. Laita leivät vadille ja koristele tomaatinlohkoilla, kurkkuviipaleilla ja persiljanoksilla.
6. Tarjoa lisäkkeet erikseen omista kupeista ja keltuaiset pienistä laseista.

SAVUPORO-SALAATTI

4 annosta

200 g savuporonpaistia
1 suolakurkku
1 pala tuorekurkkua
1 omena
1 pieni sipuli
2 dl keitettyjä makaroneja (1 dl keittämättömiä)
Kastike:
1 keltuainen
1 rkl sinappia
1/4 tl suolaa
1/2 tl sokeria
15 kpl viherpippuria
1 tl viinietikkaa
1 dl salaattiöljyä

1. Leikkaa savuporo, tuore- ja suolakurkku sekä omena kuutioiksi ja hienonna sipuli.
2. Keitä makaronit, huuhtele ja valuta ne.
3. Sekoita salaattiaineet keskenään.
4. Valmista kastike sekoittamalla keltuaisen joukkoon sinappi, mausteet (viherpippuri murskattuna) ja öljy ohuena nauhana seosta hyvin sekoittaen ja lopuksi viinietikka.
5. Sekoita kastike salaattiaineiden joukkoon.
6. Annostele salaatti kuppeihin ja koristele tomaatinlohkoilla, kurkkuviipaleilla ja persiljanoksilla.
7. Tarjoa salaattia alkuruokana, väli-, ilta- tai saunapalana.

POROPATE

4 annosta

Taikina:
150 g sianrasvaa
3 dl vehnäjauhoja
1 muna
1/4 dl vettä
1 tl suolaa
Täyte:
320 g jauhettua poronlihaa
80 g jauhettua sianlihaa
3 savuporonkieltä
2 dl savukielten keitinlientä
1 sipuli
2 keltuaista
2 tl suolaa
1 tl viherpippurimurskaa
50 g silavaa ohuina viipaleina
3 dl savukielten keitinlientä
3 liivatetta

1. Sulata sianrasvaa kunnes saat siivilöityä 1 dl sulaa rasvaa.
2. Sekoita muut aineet rasvaan ja anna taikinan levätä hetken.
3. Kaaviloi 2/3 osa taikinasta ohueksi levyksi ja vuoraa sillä 1 1/2 l:n voideltu foliovuoka.
4. Vuoraa taikinoitu vuoka ohuilla silavaviipaleilla.
5. Valmista täyte. Sekoita jauhelihat, savuporonkieli isoina paloina, voissa haudutettu, hienonnettu sipuli, keltuaiset ja mausteet sekä savukielten keitinliemi keskenään.
6. Laita täyte vuokaan, levitä sen päälle ensin silavaviipaleita, sitten ohueksi levyksi kaaviloitu loppuosa taikinasta. Tiivistä saumat vedellä, tee kanteen kolme reikää ja voitele munalla.
7. Kypsennä patee 200°C:n uunissa noin 1 1/2 tuntia.
8. Kaada pateen sisältä sulannut rasva pois ja lisää kuumana 3 dl savukielten keitinlientä, johon olet sulattanut 3 kylmässä vedessä liotettua liivatetta. Lisää liemi pienissä erissä, loput jo jäähtyneeseen pateeseen niin, että hyytelöä on kansilevyyn saakka.
9. Jäähdytä patee yön yli kylmiössä, irrota vuoasta, viipaloi ja tarjoa lisäkkeinä selleri-omenasalaattia, karpalohyytelöä ja kasviksia.

GRAAVIA PORONSISÄPAISTIA

650 g puhdistettua sisäpaistia
1/2 dl öljyä
1 rkl kokonaisia viherpippureita murskattuina
1 laakerinlehti
pala purjoa
2 cl Ruska-puolukkaviiniä tai
1 cl Koskenkorvaa ja
1 cl Lapponia-puolukkalikööriä
1 pakastepussi

1/2 dl karkeaa suolaa
1 tl sokeria
1/2 rkl kokonaisia viherpippureita murskattuina

1. Laita pakastepussiin öljy, mausteet ja alkoholi. Sekoita pussin sisältö voimakkaasti ravistaen.
2. Pane pussiin puhdistettu sisäpaisti, purista ilma pois pussista ja sulje se.
3. Säilytä noin 1–2 vrk kylmiössä.
4. Ota paisti pois marinadista, kuivaa ja mausta karkealla suolalla, sokerilla ja viherpippurimurskalla.
5. Kääri maustettu paisti tiiviisti muoviin ja pane paketti yön ajaksi kylmiöön kevyen painon alle.
6. Puhdista paistin pinnalta mausteet ja pane se pakastimeen kohmettumaan. Viipaloi kevyesti jäätynyt paisti poikkisyin ohuiksi viipaleiksi. Jos on aikaa, anna paistin kuivua pinnaltaan pitämällä sitä kylmiössä ritilän päällä ilman suojakelmua 2 vrk. Säilytä valmis paisti pakastimessa.
7. Tarjoa lisäkkeinä perunasalaattia, etikkasäilykettä, karpalohyytelöä ja hunajaa.

PORONKIELI-PASTEIJA

4 annosta

4 keitettyä savukieltä
1 dl kielten keitinlientä
1 1/2 liivatetta
3 rkl voita
1/2 tl suolaa
10 kokonaista viherpippuria
murskattuina
Kastike:
1 dl smetanaa
4 rkl omenasosetta

1. Kuumenna keitinliemi ja lisää siihen kylmässä vedessä pehmenneet, valutetut liivatteet. Kaada puolet liemestä neljän kahvikupin pohjalle ja anna hyytyä kylmiössä.
2. Leikkaa kielestä neljä samannäköistä viipaletta ja pane ne kuppeihin. Lisää loput liemestä ja anna hyytyä.
3. Leikkaa puolet jäljellä olevista kielistä kuutioiksi ja hienonna loput veitsellä.
4. Sekoita hienonnetut ja kuutioidut kielet, lisää voi ja mausteet.
5. Painele seos kieliviipaleilla pohjustettuihin kuppeihin ja anna hyytyä kylmässä.
6. Kasta kupit kuumaan veteen ja kumoa pasteijat tarjolle ja koristele lisäkkeillä, karpalohyytelöllä ja vihanneksilla.
7. Tarjoa kastikkeena omenasoseella maustettua smetanaa.

PORONLIHA-JUURESKEITTO

4 annosta

1 1/2 kg paloiteltua poron etuneljännestä tai ns. pikkulihoja
2 l vettä
suolaa
15 kokonaista valko- ja maustepippuria
1 laakerinlehti
1 porkkana
1 sipuli
pala selleriä ja palsternakkaa

---

2 porkkanaa
1 keskikokoinen nauris tai vastaava määrä lanttua
1 sipuli
pala selleriä ja palsternakkaa
4 keskikokoista perunaa
hienonnettua persiljaa

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 noin 1 1/2–2 tuntia.
3. Siivilöi liemi ja lisää paloitellut juurekset kiehumisjärjestyksessään ja hauduta keitto kypsäksi.
4. Erottele lihat luista, leikkaa ne annospaloiksi ja lisää keiton joukkoon. Kiehauta ja tarkista maku. Ripottele pinnalle hienonnettua persiljaa.
5. Tarjoa lisäkkeinä leipää ja voita.

PORONKÄRISTYS-LIHAKEITTO

4 annosta

1/2 kg käristyslihaa
1 l vettä
1 sipuli
2 tl suolaa
vähän valkopippuria
6 keskikokoista perunaa
1 pussi (200 g) pakastettuja keittojuureksia

1. Laita käristyslihat veteen, kuumenna kiehumispisteeseen ja kuori liemen pinnalle muodostuva vaahto pois.
2. Lisää mausteeksi hienonnettu sipuli ja vähän suolaa ja valkopippuria.
3. Kun liha on lähes kypsä, lisää kuoritut perunat lohkoina ja hauduta noin 10 min.
4. Lisää pakastekeittojuurekset ja hauduta keitto kypsäksi. Tarkista maku.
5. Tarjoa lisäkkeinä rieskaa ja voita.

PORONKÄRISTYS JA POTTUVOI

4 annosta

1 kg paistista vuoltua käristyslihaa
1 rkl voita
2 rkl öljyä
1 1/2 rkl suolaa
2 dl vettä
Pottuvoi:
700 g kuorittua perunaa
50 g voita
3 sipulia
2 dl maitoa
2 tl suolaa

1. Käristä sulatetut tai jäiset lihaviipaleet padassa, lisää suola, ja vesi. Hauduta käristys kypsäksi, noin 15 min.
2. Valmista pottuvoi: keitä perunat kypsiksi ja soseuta ne. Hauduta hienonnettu sipuli voissa kypsäksi, lisää maito ja kiehauta se. Lisää seos perunasoseen joukkoon samalla sekoittaen ja mausta suolalla.
3. Laita pottuvoi kuumille lautasille, paina soseen keskelle kauhalla kolo ja annostele siihen käristys.
4. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä ja tuoreita kasviksia, lehtisalaattia tai raastetta sekä puolukkasurvosta.

KEITETTYÄ PORONLIHAA RIISTA-KASTIKKEESSA

4 annosta

640 g puhdistettua poronlapaa
5 dl vettä
1 tl suolaa
1 sipuli
1 porkkana
10 kokonaista maustepippuria
10 kokonaista valkopippuria
1 laakerinlehti
Kastike:
4 dl lihan keitinlientä
3 rkl voita
3 rkl vehnäjauhoja
50 g savuporonpaistia pieninä kuutioina

1. Laita liha veteen, kuumenna kiehumispisteeseen ja kuori pinnalle muodostuva vaahto pois.
2. Lisää mausteet ja keitä liha kypsäksi noin 1 1/2 tuntia.
3. Valmista keitinliemestä kastike. Sulata voi, sekoita joukkoon jauhot ja kun ne ovat turvonneet, lisää siivilöity liemi pienissä erissä seosta hyvin sekoittaen. Mausta kastike kuutioidulla savuporolla.
4. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä perunoita ja kasviksia, tuoreraastetta tai -salaattia ja puolukkasurvosta.

PORONLIHAPATA

4 annosta

500 g porojauhelihaa
100 g sikajauhelihaa
1 rkl voita
2 rkl öljyä
1 porkkana
1/2 keskikokoista naurista ja sama määrä lanttua
1 sipuli
pala selleriä ja pala palsternakkaa
1/2 keskikokoista kukkakaalia
8 perunaa
2 dl pakasteherneitä
6 dl lihalientä
1 1/2 tl suolaa
10 kokonaista maustepippuria murskattuina
1 laakerinlehti

1. Ruskista jauhelihat padassa tai paksupohjaisessa kattilassa.
2. Lisää hienonnettu sipuli ja kuutioidut juurekset ja anna hetken aikaa hautua.
3. Lisää mausteet ja lihaliemi ja hauduta kansi päällä noin 10-15 min.
4. Lisää kukkakaalin- ja perunanlohkot ja anna hautua kypsäksi.
5. Lisää pakasteherneet, kiehauta ja tarkista maku.
6. Koristele annokset tomaatinlohkoilla ja persiljanoksilla. Tarjoa lisäkkeinä leipää ja voita.

OHRAJAUHOILLA SAOSTETTU PORONLIHA-HÖYSTÖ

4 annosta

640 g puhdistettua poronlapaa
2 sipulia
2 rkl voita
1 tl suolaa
1 1/2 rkl kokonaisia viherpippureita murskattuina
5 dl vettä tai poronlihalientä
2 porkkanaa
3 rkl ohrajauhoja
1/2 dl kermaa

1. Leikkaa poronliha 2 cm:n kuutioiksi.
2. Ruskista lihat pannussa.
3. Lisää hienonnettu sipuli ja mausteet.
4. Siirrä lihat pataan tai kattilaan, lisää paistoliemi, vettä tai lihalientä sen verran, että lihat peittyvät ja kuori vaahto pois liemen tullessa kiehumispisteeseen.
5. Hauduta höystö puolikypsäksi, noin 1/2 tuntia, saosta kermaan sekoitetuilla ohrajauhoilla ja lisää joukkoon porkkanat viipaloituina.
6. Hauduta vielä noin 1/2 tuntia ja tarkasta maku.
7. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä perunoita ja kasviksia, tuoreraastetta tai -salaattia ja puolukkasurvosta.

PORONLIHA-VIHERPIPPURI-HÖYSTÖ

4 annosta

640 g poronpaistia
2 sipulia
2 rkl voita
5 dl vettä tai poronlihalientä
1 tl suolaa
2 1/2 rkl vehnäjauhoja
1 dl kermaa
1 1/2 rkl kokonaista viherpippuria

1. Leikkaa liha noin 2 cm:n kuutioiksi.
2. Ruskista lihat pannussa, lisää hienonnetut sipulit, suola ja osa viherpippureista.
3. Siirrä lihat pataan tai kattilaan, lisää paistoliemi ja vesi tai poronlihaliemi. Kuumenna kiehumispisteeseen ja kuori vaahto pois.
4. Keitä noin 10 min ja saosta kermaan sekoitetuilla vehnäjauhoilla.
5. Keitä kypsäksi, noin 20 min. Lisää loput viherpippurit kokonaisina ja tarkasta maku.
6. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä perunoita tai perunasosetta, tuoreita tai keitettyjä kasviksia, tuoreraastetta tai -salaattia ja puolukkasurvosta.

PORONLIHA-KÄÄRYLEET

4 annosta

600 g puhdistettua paistia
(noin 800 g puhdistamatonta)
12 ohutta sian savukylkiviipaletta
4 rkl kuivattua ruohosipulia
1 tl suolaa
1/4 tl kokonaisia valkopippureita murskattuina
4 varrastikkua
1 rkl voita
Kastike:
4 annosta ruskeaa kastiketta
paistin puhdistuspalat
1 rkl voita
1 dl kermaa
1 rkl karpalohyytelöä

1. Jaa paisti 12 palaan ja nuiji palat muovin välissä ohuiksi leikkeiksi.
2. Mausta ja pane jokaiselle lihapalalle ruohosipulia ja ohut pekoniviipale.
3. Kääri lihaviipaleet rullalle ja kiinnitä varrastikkuun aina kolme viipaletta niin, että saumat pysyvät kiinni. Jos tikut ovat liian pitkiä, lyhennä niitä saksilla.
4. Ruskista kääryleet ja hauduta niitä noin 15 min kannen alla kastikkeessa. Kastiketta varten ruskista paistin puhdistuspalat ja hauduta ruskeassa kastikkeessa noin 1/2 tuntia. Siivilöi ja lisää joukkoon kerma sekä karpalohyytelö.
5. Tarjolle pantaessa irroita kääryleet tikuista ja tarjoa ne kastikkeessaan. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä perunoita ja kasviksia, tuoreraastetta tai -salaattia ja karpalohyytelöä.

POROPYÖRYKÄT UKK:N TAPAAN

4 annosta

400 g porojauhelihaa
100 g sikajauhelihaa
1 sipuli
2 rkl voita
2 viipaletta vaaleaa vuokaleipää
1 dl vettä
2 tl suolaa
1 tl kokonaisia viherpippureita murskattuina
1 muna
1 dl kermaa
Kastike:
4 annosta ruskeaa kastiketta
1 dl kermaa
1 rkl pihlajanmarja- tai karpalohyytelöä

1. Lisää jauhetun lihan joukkoon hienonnettu, voissa haudutettu sipuli, vedessä liotettu, soseistettu leipä, mausteet ja muna. Pehmennä taikina kermalla.
2. Muotoile taikinasta vedellä kostutetuin käsin pyöryköitä (8 kpl annokseen).
3. Kiehauta ruskea kastike ja lisää joukkoon kerma ja marjahyytelö.
4. Laita raa'at pyörykät voideltuun uunivuokaan ja annostele kuuma kastike niiden päälle.
5. Kypsennä 200°C:n uuninlämmössä noin 20 min.
6. Tarjoa pyörykät vuoassa ja lisäkkeinä keitettyjä perunoita tai perunasosetta, keitettyjä tai tuoreita kasviksia ja puolukkasurvosta.

JUUSTOLLA TÄYTETTY PORONLIHA-MUREKE

4 annosta

Jauhelihataikina kuten edellisessä ohjeessa
4 rkl öljyä
200 g leipäjuustoa
Kastike:
150 g ryöpättyjä tatteja tai haapasieniä
1 pieni sipuli
1 1/2 rkl voita
1 rkl vehnäjauhoja
2 dl kermaa
1/2 dl murekkeen paistolientä
1/2 dl vettä
suolaa

1. Levitä jauhelihataikina ohueksi levyksi öljytylle muoville ja laita kuutioitu leipäjuusto tasaisesti murekelevyn päälle.
2. Kääri levy rullalle kuten kääretorttu muovin avulla, nosta murekerulla öljytylle alumiinipaperille, kääri folioon ja sulje sen päät tiiviisti ja paista 200°C:n uunissa kypsäksi noin 40 min.
3. Valmista kastike: hauduta ensin hienonnettu sipuli voissa, lisää sitten esikäsitellyt ja pilkotut sienet ja jauhot joukkoon ja anna niiden hautua hetki. Lisää nesteet pienissä erissä samalla hyvin sekoittaen ja keitä hiljalleen noin 15 min ja mausta.
4. Avaa foliopaketti kypsänä ja leikkaa mureke viipaleiksi. Tarjoa lisäkkeinä sienikastiketta, keitettyjä perunoita ja kasviksia sekä puolukkasurvosta.

PORONPOTKA-KIEKOT

4 annosta

1–1,2 kg poronpotkakiekkoja
1 1/2 tl suolaa
vähän valkopippuria
1 dl ohrajauhoja (puolet jauhottamiseen, puolet saostamiseen)
4 rkl voita
8 dl vettä tai porolientä
3 sipulia
1 porkkana
pala selleriä
pala palsternakkaa
1 dl kermaa
10 kokonaista maustepippuria
1 laakerinlehti

1. Mausta potkakiekot suolalla ja valkopippurilla, kääntele ohrajauhoissa ja ruskista pannussa.
2. Siirrä kiekot pataan tai kattilaan, lisää paistoliemi, kokonaiset pippurit, laakerinlehti ja vesi tai poroliemi.
3. Hauduta liedellä kannen alla noin 45 min ja lisää hienonnetut sipulit ja juureskuutiot joukkoon. Hauduta edelleen noin 15 min.
4. Saosta kermaan sekoitetuilla ohrajauhoilla ja anna hautua vielä runsaat 1/2 tuntia. Tarkista kypsyys ja maku.
5. Tarjoa lisäkkeinä perunasosetta, keitettyjä kasviksia ja puolukkasurvosta.

PORONKAULA-KIEKOT

4 annosta

1–1,2 kg poronkaulakiekkoja
1 1/2 tl suolaa
vähän valkopippuria
1/2 dl ohrajauhoja
4 rkl voita
8 dl vettä tai porolientä
2 sipulia
2 porkkanaa
8–12 keskikokoista perunaa
10 kokonaista maustepippuria
1 laakerinlehti

1. Mausta kaulakiekot suolalla ja valkopippurilla, kääntele ohrajauhoissa ja ruskista pannussa.
2. Siirrä kiekot pataan tai kattilaan, lisää paistoliemi, kokonaiset pippurit, laakerinlehti ja vesi tai poroliemi.
3. Hauduta liedellä kannen alla noin 45 min. Lisää viipaloidut porkkanat ja hienonnetut sipulit ja hauduta lähes kypsäksi.
4. Lado kuoritut kokonaiset perunat padan reunoille ja hauduta ruoka kypsäksi. Tarkista maku.
5. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä tai tuoreita kasviksia ja puolukkasurvosta.

PORONPAISTI

3 kg:n luinen poronpaisti
2 tl suolaa
vähän valkopippuria
3 dl vettä
5 kokonaista valkopippuria
5 kokonaista maustepippuria
1 laakerinlehti
1 sipuli
1 porkkana
Kastike:
2 dl paistolientä
2 dl vettä
3 rkl voita
3 rkl vehnäjauhoja
1/2 dl kermaa
1 tl karpalohyytelöä

1. Hiero tuoreen tai sulatetun paistin pintaan suolaa ja valkopippuria ja anna suolaantua kylmiössä noin 4 tuntia.
2. Laita paisti uunivuokaan pintakalvot päällepäin.
3. Lisää vuokaan 2 dl vettä, kokonaiset pippurit, laakerinlehti ja paloiteltu porkkana ja sipuli.
4. Kypsennä paisti 125°C:n uuninlämmössä noin 3 1/2–4 tuntia, kunnes paistin sisälämpötila on 70°C:ta, jolloin paisti on vähän punertava sisältä. Jos tahdot täysin kypsän paistin, anna sisälämpötilan kohota 77°C:een. Lisää kypsennyksen aikana 1 dl vettä ja valele paistia usein kuivumisen estämiseksi.
5. Anna paistin vetäytyä noin 10 min ennen luiden irroittamista ja palottelua.
6. Saosta paistoliemi rasva-jauhosuuruksella, lisää vesi, marjahyytelö ja kerma.
7. Irrota luut ja leikkaa paisti poikkisyin viipaleiksi.
8. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä perunoita, kasviksia, lehtisalaattia, puolukoita ja marjahyytelöä.

PORONSELYKSET SIENI-KASTIKKEESSA

4 annosta

600 g puhdistettua poron ulkofileetä
(noin 800 g puhdistamatonta fileetä)
1 tl suolaa
vähän valkopippuria
2 rkl vehnäjauhoja
2 rkl voita
Kastike:
110 g esikäsiteltyjä sieniä, esim.
korvasieniä
1 pieni sipuli
1 1/2 rkl voita
1 rkl vehnäjauhoja
1 dl lihalientä
2 dl kermaa
suolaa
valkopippuria

1. Hauduta hienonnettua sipulia voissa.
2. Lisää hienonnetut sienet ja anna hautua rasvassa.
3. Lisää jauhot, sekoita ja lisää ensin lihaliemi, sitten kerma pienissä erissä. Hauduta noin 10–15 min ja mausta.
4. Paloittele puhdistettu filee noin 2 cm:n vahvuisiksi viipaleiksi, 2 kpl annokseen.
5. Nuiji viipaleet kevyesti ja muotoile soikeiksi selyksiksi. Mausta suolalla ja valkopippurilla ja kääntele vehnäjauhoissa. Paista selykset pannulla siten, että ne jäävät sisältä vähän punertaviksi.
6. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä perunoita ja kasviksia, lehtisalaattia ja marjahyytelöä.

PORONKYLJYKSET PIHLAJANMARJA-KASTIKKEESSA

4 annosta

640 g puhdistettua poronkyljysriviä
(noin 850 g puhdistamatonta
kyljysriviä)
1 tl suolaa
vähän valkopippuria
2 rkl vehnäjauhoja
2 rkl voita
Kastike:
4 annosta ruskeaa kastiketta
kyljysrivin puhdistuspaloja
1 rkl voita
1 dl kermaa
3 rkl pihlajanmarjahyytelöä

1. Ruskista kyljysrivin puhdistuspalat ensin pannussa ja lisää ne sitten ruskean kastikkeen joukkoon ja anna hautua noin 1/2 tuntia.
2. Paloittele kyljysrivi siten, että annokseen tulee kaksi kyljystä.
3. Nuiji kyljykset kevyesti, mausta ja ruskista teflonpannussa.
4. Lisää siivilöity kastike, marjahyytelö ja kerma pannulle.
5. Hauduta kyljyksiä kastikkeessa hetken, mutta jätä ne sisältä hiukan punertaviksi.
6. Tarjoa kyljykset kastikkeessaan, lisäkkeinä keitettyjä perunoita, kasviksia, lehtisalaattia ja marjahyytelöä.

SAVUSTETTU PORON SISÄFILEE

4 annosta

4 kpl 160 g painavia sisäfileitä
(á 170 g puhdistamatonta fileetä)
1 m kalastajalankaa tai
4 hammastikkua
1 rkl voita
1 tl suolaa
vähän valkopippuria
savustusjauhetta tai -lastuja
(leppää ja vähän katajaa)
Kastike:
4 annosta korvasienikastiketta
(ohje sivulla 22)

1. Puhdista fileet kalvoista, kääri ne rullalle ja sido langalla tai kiinnitä hammastikulla. Näin muoto säilyy koko valmistuksen ajan.
2. Ruskista fileerullat pannussa voissa ja mausta.
3. Laita savustuslaatikkoon ohut kerros lastuja tai jauhetta, päälle rasvapelti, ritilä ja sen päälle fileerullat. Peitä savustuslaatikko ensin kostutetulla voipaperilla ja sitten kannella.
4. Savusta fileet hyvässä lämmössä 8–10 min. Jätä ne sisältä vähän punertaviksi, silloin ne ovat mehukkaimmillaan.
5. Poista terävällä veitsellä langat tai irrota tikut sormin vetämällä.
6. Tarjoa lisäkkeinä korvasienikastiketta, keitettyjä perunoita ja kasviksia, lehtisalaattia ja karpalohyytelöä.

PORONSELÄKE AURAJUUSTO-KASTIKKEEN KANSSA

4 annosta

640 g puhdistettua poron ulkofileetä
(noin 850 g puhdistamatonta fileetä)
1 tl suolaa
vähän valkopippuria
2 rkl voita
Kastike:
4 annosta kermakastiketta
fileen puhdistuspaloja
1 rkl voita
1 rkl pihlajanmarjahyytelöä
1 dl kermaa
3 rkl raastettua Aura-juustoa

1. Ruskista fileen puhdistuspalat pannussa, lisää ne kermakastikkeen joukkoon ja hauduta noin 1/2 tuntia.
2. Paloittele puhdistettu ulkofilee 4 osaan ja nuiji fileepalat noin 2 cm:n paksuisiksi seläkkeiksi ja mausta suolalla ja valkopippurilla.
3. Paista seläkkeet siten, että ne jäävät sisältä hiukan punertaviksi.
4. Siivilöi kastike ja mausta se juustoraasteella, marjahyytelöllä ja lisää kerma.
5. Tarjolle pantaessa kaada kastike seläkkeiden päälle ja koristele ne raastetulla Aura-juustolla.
6. Tarjoa lisäkkeinä paistettuja perunoita, keitettyjä kasviksia, lehtisalaattia ja marjahyytelöä.

TÄYTETYT PORONSELYKSET

4 annosta

560 g puhdistettua poron ulkofileetä
(noin 800 g puhdistamatonta fileetä)
200 g kylmäsavustettua kirjo- tai tavallista lohta viipaleina
vähän suolaa ja valkopippuria
2 rkl voita
Kastike:
4 annosta korvasienikastiketta (Ohje sivulla 22)

1. Paloittele puhdistettu ulkofilee 8 osaan noin 2 cm:n vahvuisiksi viipaleiksi, (2 kpl annokseen). Nuiji fileepalat soikeiksi selyksiksi.
2. Laita lohifileeviipaleet selysten väliin ja mausta varovasti päältä suolalla ja valkopippurilla.
3. Paista selykset molemmin puolin pannussa.
4. Tarjoa lisäkkeinä korvasienikastiketta, keitettyjä perunoita ja kasviksia, lehtisalaattia ja hilloja.

PORONPIPPURI-PIHVIT

4 annosta

640 g puhdistettua poron ulkofileetä
(noin 850 g puhdistamatonta)
2 rkl kokonaista viherpippuria
2 rkl voita
1 tl suolaa
4 cl vodkaa tai konjakkia
Kastike:
4 annosta ruskeaa kastiketta
fileen puhdistuspaloja
1 rkl voita
1 dl kermaa
1 rkl pihlajanmarja- tai karpalohyytelöä

1. Ruskista fileen puhdistuspalat pannussa, lisää ne ruskean kastikkeen joukkoon ja hauduta noin 1/2 tuntia.
2. Paloittele puhdistettu ulkofilee 4 osaan, nuiji fileepalat noin 2 cm:n vahvuisiksi pihveiksi ja mausta viherpippurimurskalla.
3. Ruskista pihvit liekityspannussa ja mausta suolalla.
4. Lisää pannuun vodka tai konjakki ja liekitä pihvit.
5. Lisää siivilöity kastike, marjahyytelö, kerma ja kokonaisia viherpippureita. Hauduta pihvejä kastikkeessa, mutta jätä ne sisältä hiukan punertaviksi.
6. Tarjoa pihvit kastikkeessaan ja lisäkkeinä keitettyjä perunoita ja kasviksia, lehtisalaattia ja marjahyytelöä.

POROMIEHEN VASIKANLEIKE

4 annosta

600 g puhdistettua vasikan ulkofileetä
(noin 700 g puhdistamatonta)
4 viipaletta (noin 100 g)
kylmäsavustettua poronpaistia
vähän suolaa ja valkopippuria
4 rkl vehnäjauhoja
4 rkl voita
Kastike:
200 g ryöpättyjä tatteja tai haapasieniä
50 g voita
1 pieni sipuli
2 rkl vehnäjauhoja
1 dl lihalientä
1 dl kermaa
suolaa ja valkopippuria

1. Jaa puhdistettu fileepala neljään osaan ja nuiji ne muovin välissä ohuiksi leikkeiksi.
2. Laita kullekin leikkeelle savuporoviipale, taita leikkeet kahtia ja painele reunat kiinni.
3. Mausta varovasti päältä suolalla ja valkopippurilla, sillä savuporon sisältämä suola maustaa osaltaan leikettä, siksi ole varovainen suolan käytössä.
4. Käänteles leikkeet vehnäjauhoissa ja paista pannussa molemmin puolin.
5. Valmista kastike: hauduta hienonnettu sipuli voissa kypsäksi, lisää pilkotut sienet ja anna hautua hetken aikaa. Lisää jauhot ja sen jälkeen neste pienissä erissä samalla hyvin sekoittaen. Hauduta noin 10 min ja mausta suolalla ja valkopippurilla.
6. Tarjoa leikkeiden lisäkkeinä sienikastiketta, keitettyjä perunoita, keitettyjä tai tuoreita kasviksia, puolukkasurvosta ja kurpitsasalaattia.

KEITETTY PORONKIELI MADEIRA-KASTIKKEEN KANSSA

4 annosta

4 savustettua poronkieltä
vettä
1 tl suolaa
8 kokonaista valkopippuria
8 kokonaista maustepippuria
1 laakerinlehti
1 sipuli
1 porkkana
Kastike:
4 annosta ruskeaa kastiketta
4 cl madeiraa

1. Ryöppää kielet ja lisää uuteen keitinveteen mausteet ja keitä kielet kypsiksi noin 2 tuntia. Kielet ovat kypsiä, kun nahka niiden päältä irtoaa vaivatta.
2. Kuori nahka pois. Jos et tarvitse kieliä heti, laita ne siivilöityyn keitinliemeen, kiehauta, jäähdytä ja säilytä liemessä. Muuten tarjoa kielet kuumina ja kokonaisina heti kuorimisen jälkeen.
3. Lisää ruskean kastikkeen joukkoon madeira ja tarjoa kielet kastikkeessaan.
4. Tarjoa lisäkkeinä keitettyjä perunoita, kasviksia, lehtisalaattia, marjahyytelöä ja puolukoita.

MAKSAVIIPALEET

4 annosta

700 g poronvasan maksaa
4 rkl ohrajauhoja
50 g voita
2 tl suolaa
6 keskikokoista sipulia
Muhennetut perunat:
8 perunaa
1 sipuli
4 rkl voita
1 dl kermaa
1 dl maitoa
suolaa ja valkopippuria

1. Leikkaa kuoritut perunat 1 cm:n kuutioiksi ja hienonna sipuli. Hauduta ne voissa paksupohjaisessa kattilassa.
2. Lisää kerma ja maito pienissä erissä ja hauduta kypsäksi noin 15 min. Mausta suolalla ja valkopippurilla.
3. Paista samanaikaisesti pannulla suikaloidut sipulit.
4. Leikkaa maksa 1/2 cm:n vahvuisiksi viipaleiksi. Parhaiten se onnistuu, jos maksa on vielä vähän jäistä.
5. Kierittele viipaleet ohrajauhoissa, ruskista pannussa ja mausta suolalla. Maksaviipaleet kannattaa paistaa suoraan tarjolle.
6. Tarjolle pantaessa kaada paistetut sipulit maksaviipaleiden päälle ja tarjoa lisäkkeinä muhennettuja perunoita, puolukkasurvosta ja keitettyjä tai tuoreita kasviksia.

MAKSALAATIKKO

4 annosta

1,5 dl puuroriisiä
3 dl vettä
7 dl maitoa
0,5 kg jauhettua poronvasan maksaa
2 hienonnettua sipulia
50 g voita
2 tl suolaa
1/2 tl viherpippuria murskattuna
1 dl rusinoita
3 rkl siirappia
1/2 tl meiramia
1 muna

1. Kiehauta vesi ja maito. Lisää riisi ja hauduta kypsäksi. Jäähdytä.
2. Hauduta hienonnetut sipulit voissa kypsiksi.
3. Jauha maksa lihamyllyssä.
4. Lisää puuron joukkoon jauhettu maksa, haudutetut sipulit, mausteet ja muna.
5. Laita seos voideltuun uunivuokaan ja paista 200°C:n uuninlämmössä noin 1–1 tunti 15 min.
6. Tarjoa lisäkkeinä puolukoita tai karpalohyytelöä ja tuoreraastetta tai -salaattia.

PORONLIHA-LAATIKKO

4 annosta

600 g porojauhelihaa
50 g kylmäsavustettua poronpaistia
4 sipulia
700 g (noin 16 kpl) kuorittua perunaa
1 rkl voita
2 rkl öljyä
1 1/2 tl suolaa
vähän valkopippuria
2 dl kevytkermaa
4 dl kuohukermaa

1. Ruskista jauheliha ja mausta suolalla ja valkopippurilla.
2. Leikkaa sipuli hienoksi ja hauduta rasvassa kypsäksi.
3. Sekoita jauhelihan joukkoon sipuli ja pienitty kylmäsavuporonpaisti.
4. Suikaloi perunat tulitikkumaisiksi, huuhtele ne ja kuivaa pyyhkeessä.
5. Lado voideltuun vuokaan perunasuikaleet ja lihaseos niin, että alimmaisena ja päällimmäisenä on perunaa.
6. Paista vuoka 225°C:n uunissa ensin kuiviltaan 10 min.
7. Lisää kermat pienissä erissä ja hauduta laatikko kypsäksi noin 1 tunti 15 min.
8. Tarjoa lisäkkeinä etikkakurkkua ja -punajuurta, lehtisalaattia tai tuoreraastetta.

LÄMMIN PORONLIHALEIPÄ

4 annosta

400 g puhdistettua poron ulkofileetä
(500–600 g puhdistamatonta)
100 g fileen puhdistettuja sivureunoja
2 rkl voita
1 rkl vehnäjauhoja
1 pieni sipuli
1 dl vettä tai porolihalientä
2 dl kermaa
2 tl suolaa
vähän valkopippuria
1 perunarieska

1. Jaa puhdistettu filee neljään osaan ja nuiji ne soikeiksi selyksiksi.
2. Puhdista fileen sivureunat kalvoista, kuutioi liha, ruskista, lisää hienonnettu sipuli joukkoon. Mausta suolalla ja valkopippurilla ja lisää vehnäjauhot ja neste. Hauduta kypsäksi noin 10 min.
3. Paista maustetut ja jauhoissa käännellyt seläkkeet lähes kypsiksi.
4. Annostele ne lämmitettyjen rieskapalojen päälle ja kaada kastike seläkkeille.
5. Tarjoa lisäkkeinä kasviksia, marjahyytelöä ja puolukkasurvosta.

PORONLIHA-JUUSTOPIIRAKKA

Taikina:
1 purkki Valion Crème Fraîcheä (1,25 dl)
50 g voita
1 tl soodaa
1/4 tl suolaa
2 1/2 dl vehnäjauhoja
Täyte:
400 g porojauhelihaa
1 rkl voita
1 rkl öljyä
1 sipuli
1 tl kokonaista viherpippuria murskattuna
1/2 tl kokonaista valkopippuria murskattuna
1 tl suolaa
200 g leipäjuustoa
3 munaa
2 dl kermaa
2 dl kevytkermaa

1. Sekoita Crème Fraîchen joukkoon sulatettu voi ja keskenään sekoitetut kuiva-aineet.
2. Levitä taikina matalaan vuokaan, halkaisijaltaan 28-30 cm.
3. Ruskista jauheliha pannussa, lisää hienonnettu sipuli ja anna hautua vähän aikaa. Lisää mausteet.
4. Lisää lihaseos vuokaan taikinapohjalle.
5. Kuutioi leipäjuusto ja lisää ne lihan pinnalle.
6. Sekoita munat ja kerma keskenään ja kaada täytteen päälle.
7. Paista piirakka 225°C:n uunissa noin 35 min.
8. Tarjoa lisäkkeinä salaattia ja mietoa etikkasäilykettä.

KYLMÄ PORONLIHALEIPÄ

4 annosta

1 pienikokoinen ohra- tai perunarieska
4 rkl voita tai
8 rkl smetanaa
200 g savuporonpaistia ohuina viipaleina
4 rkl kurpitsasalaattia
4 rkl suolakurkkua kuutioituna
4 rkl puolukkasurvosta
4 persiljanoksaa

1. Voitele rieska kauttaaltaan voilla tai smetanalla. Jaa se neljään osaan.
2. Päällystä leivät ensin salaatinlehdillä ja sitten ohuilla savuporoviipaleilla.
3. Annostele lautasille leipien vierelle kurpitsasalaatti, kuutioitu suolakurkku ja puolukkasurvos. Koristele persiljanoksilla.
4. Tarjoa sauna-, ilta- tai välipalana.