

# Lampaanpotkaa, hapankaalia ja gnoccheja

kokonaisaika **240 min** 40 min esivalmistelut **200 min** valmistus

## AINEKSET

10 annosta

### Lammas:

- 1 l** (lampaan)lihalientä  
**500 ml** Kikkoman teriyaki -  
marinadi  
**3,25 kg** lampaanpotkia luulla (10  
kpl, n. 325 g/kpl)  
**10 g** maissitärkkelystä  
**50 ml** kasviöljyä pinnalle

### Hapankaali:

- 50 g** voita  
**200 g** salottisipulia siivuina  
**30 g** savupaprikajauhetta  
**1 kg** hapankaalia (paino  
valutettuna)

- 500 ml** valkoviiniä  
**1 l** kasvislientä  
Suolaa  
Pippuria

### Gnocchi:

- 600 g** gnoccheja  
**50 g** voita  
**100 g** parmesaania  
vastaraastettuna  
**30 g** pinjansiemeniä  
paahdettuina  
**20 g** persiljaa silputtuna  
Muskottipähkinää  
vastaraastettuna

### Pesto:

- 50 g** persiljaa huuhdeltuna  
**15 g** sitruunan kuorta  
raastettuna  
**100 g** pistaasipähkinöitä  
paahdettuina ja  
kuorittuina

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Sekoita lampaanlihaliemi sekä Kikkoman teriyakimarinadi ja laita lampaanpotkien kanssa vakuumpussiin. Kypsennä yhdistelmäunissa 90 asteessa n. 4,5 tuntia.

### Vaihe 2

Sulata sillä aikaa hapankaalia varten voi kattilassa ja kuullota salottisipulia 1–2 minuuttia. Lisää savupaprikajauhe ja jatka kuullottamista hetki. Lisää hapankaali, viini ja kasvisliemi. Anna kiehua hiljaa n. 45 minuuttia, kunnes neste on kiehunut kokoon. Mausta suolalla ja pippurilla.

### Vaihe 3

Keitä gnocchit suolatussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan. Lisää isolle paistinpannulle gnocchit, voi ja tilkka keitinnettä. Ennen tarjoilua sekoita joukkoon parmesaani, pinjansiemenet sekä persilja ja mausta ripauksella muskottipähkinää.

### Vaihe 4

Soseuta pestoa varten persilja, sitruunankuori, pistaasipähkinät ja oliiviöljy sauvasekoittimella. Mausta suolalla.

### Vaihe 5

Ota lampaanpotkat vakuumpussista, valuta paistoliemi pannulle ja keitä hiukan kokoon. Sekoita maissitärkkelys vesitilkkaan ja suurusta kastike. Valuta potkien päälle kasviöljyä ja lämmitä uudelleen 180-asteisessa uunissa n. 20 minuuttia.

**100 ml** oliiviöljyä  
Suolaa

### **Vaihe 6**

Asettele tarjoilua varten hapankaali lautasille ja lampaanpotka sen keskelle. Lusikoi gnocchit ympärille ja valuta päälle pestoa ja kastiketta.