RETKIONA RUOKAA Löydät meidät myös Instastal

KIELEN VIEVÄ PORONKIELI-NUUDELIKEITTO

Tämän keiton pohjana toimii lihaliemi, joka syntyy poronkielien keitinliemestä. Kieli vaatii muutaman tunnin keittoajan, jonka jälkeen itse keitto valmistuu nopeasti. Nuudelin ja poronkielen lisäksi lisukkeina voi käyttää monenlaisia erilaisia kasviksia ja yrttejä sen mukaan mitä tekee mieli tai mitä jääkaapista sattuu löytymään. Tähän versioon laitoimme retiisiä, porkkanaa, kuivattuja sieniä, kevätsipulia ja kiinankaalia. Kielet kannattaa keittää jo edellisenä päivänä ennen retkeä ja vihannekset pilkkoa valmiiksi jo kotona. Retkelle jää vain liemen kuumennus, keiton kokoaminen ja nauttiminen.

PORONKIELI-NUUDELIKEITTO

(netjalle)
Keitettyjä poron kieliä viipaloituna
1 l kielten keitinlientä
400 g nuudeleita (esim. ramen-)
2 porkkanaa
4 retiisiä
pala kiinankaalia
10 g kuivattuja herkkutatteja
2 kevätsipulin vartta

OHJE: Kuori porkkanat ja leikkaa tulitikun kokoisiksi tikuiksi. Leikkaa retiisit ohuiksi siivuiksi. Viipaloi kaali ja kevätsipuli. Pakkaa vihannekset, sienet ja kieli rasioihin tai pieniin pusseihin ja liemi tiiviiseen pulloon.

Retkellä kuumenna liemi retkikattilassa keittimellä tai nuotiolla kiehuvaksi ja lisää nuudelit. Anna hautua nuudelipakkauksen ohjeen mukainen aika. Annostele lautasille ja asettele lisukkeet keiton päälle.

KEITETTYÄ PORON KIELTÄ

500 g poron kieltä

1,5 l vettä

2 porkkanaa

1 sipuli

1 varsisellerin varsi

2 tl suolaa

muutama mustapippuri

2 laakerinlehteä

1 timjamin tai rosmariinin oksa

OHJE: Leikkaa porkkanat, sipuli ja sellerinvarsi paloiksi ja laita kattilaan. Lisää mausteet ja vesi. Kiehauta ja lisää kielet. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla noin 3 tuntia. Kuori syntyvä vaahto pois reikäkauhalla keittämisen alkuvaiheessa.

Nosta kielet liemestä ja kuori ne lämpimänä. Siivilöi liemi talteen, tarkista suolan määrä ja jäähdytä. Jäähdytä myös kielet ja leikkaa viipaleiksi.

Erika & Lotta

