



## SAVUSTETTUA HANHENRINTAA OPAMUURIKKA PRO 1200 W SÄHKÖSAVUSTIMELLA



HAUHALAN®  
HANHIFARMI  
Maahjärventie 300  
FI-52150 Hauhala  
[www.hanhifarmi.fi](http://www.hanhifarmi.fi)

Muurikka Pro 1200W sähkösavustimessa saa säädettyä lämpötilan 75–230 asteen välillä, ja siinä on lämpömittari, josta näkee laitteen lämpötilan. Tämä ominaisuus tekee siitä ylivoimaisesti parhaan savustuslaitteen hanhenrintalle, joka valmistuu parhaimmilleen matalassa lämmössä ajan kanssa. Monien testikertojen ja maisteluraatien jälkeen päädyimme seuraavaan valmistusohjeeseen:

1 kg hanhenrintaa (2 rintafilettä)

25 g hienoa merisuolaa

25 g sokeria

Hiero mausteet hanhenrintoihin ja anna maustua huoneenlämmössä tunnin verran. Työnnä lihan sisälämpömittari rintafileen keskelle paksuimpaan kohtaan. Laita savustuspurut savustimeen ja kuumenna täydellä teholla 10–15 minuuttia ennen lihojen laittoa, jotta savua alkaa muodostua. Avaa luukku, lisää lihat ritilälle ja pienennä lämpöä 1-teholle (tai vähän yli riippuen mm ilman lämpötilasta) niin, että savustuslaitteen sisälämpötila asettuu max 100 asteeseen. Kypsennä rintafileitä savustimessa kunnes lihan sisälämpötila on saavuttanut 53 astetta. Nosta lihat paistinpannulle (tai Muurikkapannulle) nahkapuoli pannuun päin. Kuumenna miedolla lämmöllä nahkaa, jotta saat pinnasta rapean ja osa rasvasta sulaa pannulle. Sulanut hanhenrasva kannattaa hyödyntää paistorasvana esimerkiksi kasvisten ja perunoiden paistamisessa, tulee herkullista!

Savustettu hanhenrinta on herkullista heti lämpimänä, mutta erinomaista myös jäähdytettynä ja ohueksi viipaloituna. Siinä tapauksessa kääri lihat folioon, pidä jääkaapissa ja avaa paketit parin päivän kuluttua.

Tarjoa esimerkiksi raparperichutneyn kanssa, nam!