

VUOHIPATAA RAS EL HANOUT

AINEKSET:

	Vuohenlihaa (lapaa tai paistia)	1 kg
	Ras El Hanout maustetta *	2 rkl
	Lanttua	1 pala
	Porkkanaa	3 kpl
	Sellerin varsi	1 kpl
	Iso punasipuli	1 kpl
	Valkosipulin kynsi	4 kpl
	Kanelitanko	1 kpl
	Tuoreita taateleita	1 dl
	Tomaattimurskaa	500 g
	Oliiviöljyä	

**Ras El Hanout -seos, myös valmis seos käy*

	Curry	1 tl
	Kurkuma	1 tl
	Kumina	1 tl
	Inkivääri	1 tl
	Neilikka	1 tl
	Kaneli	1 tl
	Kardemumma	1 tl
	Savupaprika	1 tl
	Suola	1 tl

VALMISTUSOHJE:

- Freesaa mausteita öljyssä. Varsinkin paprikan ja curryn maut tulevat paremmin esiin.
- Kuutioi kasvikset ja liha.
- Lisää kaikki ainekset pataan.
- Lisää tomaattimurska viimeisenä. Halutessasi voit myös lisätä lorauksen puna- tai valkoviiniä.
- Kun pata kiehahtaa, nosta pata 200° c uuniin ja laske uunin lämpötila heti 150° c asteeseen ja anna padan muhia 30min.
- Laske uunin lämpötila 80-90 asteeseen ja anna hautua kannen alla 5-7 tuntia.



Kuvassa lisukkeena ohraa.