VIETNAMILAINEN LIHAPATA

Herkullinen, hyväntuoksuinen lihapata on lämmittävä talviruoka ja riittävän tyylikäs ja epätavallinen myös vieraille tarjottavaksi. Vietnamilaiset kunnostautuvat hienovaraisissa mausteseoksissa, jotka ovat pikemminkin tuoksuvia kuin tulisia. Tässä ruoassa tuore inkivääriä, sitruunaruoho, curry ja chilijauheet sekoittuvat kypsyessään täyteläiseksi ruskeaksi. Huoneeseen leviää uskomattoman herkullinen, kanelin sävyttämä tuoksu.

C:\Program Files (x86)\Microsoft Office\MEDIA\OFFICE12\Lines\BD21309_.gif

|  |  |
| --- | --- |
| **MAIDOTON, KANANMUNATON, GLUTEENITON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 15 minuuttia + marinointi  **Kypsennysaika:** 1 ½ tuntia  **4-6 hengelle** | |
| **MARINADIIN** | |
| 2 rkl | Raastettua tuoretta inkivääriä |
| 2 | Sitruunaruohon vartta puhdistettuna ja hyvin hienoksi pilkottuna |
| 2 tl | Mietoa currytahnaa tai – jauhetta |
| 2 tl | Kanelia |
| 2 tl | Vaaleanruskeaa sokeria |
| 4 rkl | Tomaattipyreetä |
| 2 | Punaista chilipaprikaa hienoksi pilkottuna ja siemenet poistettuna |
| 2 rkl | Thaimaalaista kalakastiketta |
| **PATAAN** | |
| 900 g | Vähärasvaista naudan patalihaa kuutioituna |
| 3 rkl | Maissi- tai muuta kasviöljyä, joka ei sisällä pähkinää |
| 1 | Iso sipuli pilkottuna |
| 3 | Valkosipulinkynttä puristettuna |
| 7 ½ dl | Vettä |
| 1 tl | Suolaa |
| 2-4 | Tähtianista |
|  | Vastajauhettua mustapippuria |
| 2 | Porkkanaa isoina paloina |
| 2 | Perunaa isoina paloina |
| 1 | Daikon (japaninretikka) tai 2 pientä naurista isoina paloina |
| 1. Sekoita marinadin ainekset isossa kulhossa. Lisää lihakuutiot ja kääntele käsin, jotta marinadi leviää tasaisesti lihaan. Anna lihan marinoitua vähintään tunti tai yön yli. 2. Kuumenna 1 rkl öljyä liekinkestävässä padassa. Lisää sipuli ja valkosipuli ja paista sekoitellen noin 2 minuuttia tai kunnes sipuli on pehmeää ja läpikuultavaa. Nosta sipulit reikäkauhalla padasta. 3. Kuumenna loput öljystä. Lisää puolet lihakuutioista ja ruskista ne nopeasti joka puolelta. Siirrä ne pois padasta ja ruskista myös loput lihat. Siirrä kaikki lihakuutiot takaisin pataan ja lisää jäljellä oleva marinadi sekä sipuli ja valkosipuli. 4. Sekoita joukkoon vesi , suola ja tähtianikset. Lisää muutama reilu pyöräytys pippurimyllystä. Kuumenna kiehuvaksi, alenna lämpöä ja nosta kansi päälle. Anna hautua tunti. 5. Lisää kasvikset ja anna padan kiehua hiljaa vielä 30 minuuttia, niin että kaikki ainekset ovat pehmeitä. 6. Ota tarvittaessa kansi pois ja keitä voimakkaasti 1-2 minuuttia, jotta nesteen määrä vähenee hiukan. Maista ja tarkista mausteet. Tarjoa ruoka suoraan padasta. | |
| **VIHJE**  Pataruokien tapaan tämänkin ruoan voi tehdä etukäteen, ja maku vain paranee, kun ruoan lämmittää uudelleen. Erinomaista ruokaa vieraille tarjottavaksi. | |
| **TARJOILUEHDOTUS**  Tarjoa pata riisin ja aasialaisen kaalisalaatin kanssa. Tyylikkään, itämaisvaikutteisen ateriakokonaisuuden, josta puuttuvat maito, muna, gluteeniton ja pähkinä, saat tarjoamalla alkuruoaksi raikkaita kevätrullia ja jälkiruoaksi kookossorbettia. Pata maistuu hyvältä myös nuudeleiden tai ranskalaistyyppisen leivän kanssa. | |
| **VARO chiliä**, sillä se ei sovi kaikille. Jätä se tarvittaessa pois. | |