PERUNASOSELAATIKKO

Tämä perunasoselaatikko on yhdistelmä lampaanlihaa sekä hienoksi pilkottua sipulia, selleriä ja porkkanaa, jotka kypsyvät muskottipähkinällä Maustetun perunasoseen alla. Laatikon valmistaminen ei ole mitään tiedettä, joten lisää joukkoon pilkottuja ruoantähteitä ja vaihtele kasviksia ja mausteita maun mukaan. Jotkut esimerkiksi haluavat lisää jauhelihan sekaan herneitä ja ketsuppia.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **KANANMUNATON JA PÄHKINÄTÖN**  **Valmisteluaika:** 50 minuuttia  **Kypsennysaika:** 45 minuuttia  **4-6 hengelle** | |
| 3 rkl | Kasviöljyä, joka ei sisällä pähkinää |
| 1 | Sipuli pilkottuna |
| 1 | Sellerinvarsi hienoksi pilkottuna |
| 2 | Porkkanaa karkeasti raastettuna tai pieneksi kuutioituna |
| 1 rkl | Silputtua tuoretta timjamia |
| 750 g | Lampaanjauhelihaa |
| 1 ½ dl | Liha –tai kasvislientä |
| 1 rkl | Vehnäjauhoja |
| 1 tl | Worcesterkastiketta |
| 1 rkl | Tomaattipyreetä |
| 1 | Laakerinlehteä |
|  | Suolaa ja vastajauhettua mustapippuria |
| **PERUNASOSEESEEN** | |
| 1.25 kg | Jauhoisia perunoita kuorittuna, paloiteltuna ja huuhdottuna |
| 55 g | Voita |
| 1 rkl | Maitoa |
|  | Iso hyppysellinen vastaraastettua muskottipähkinää |
| 1. Kuumenna 2 rkl öljyä paksupohjaisessa pannussa ja paista sipulia, selleriä, porkkanaa ja timjamia noin 5 minuuttia samalla sekoitellen, niin että ne pehmenevät. Nosta ainekset pannusta ja jätä odottamaan. 2. Kuumenna loput öljystä ja paista jauheliha tasaisen ruskeaksi. Sekoittele sitä puuhaarukalla ja riko paakut. 3. Lisää jauhelihan joukkoon liha- tai kasvisliemi ja jauhot. Lisää myös paistetut kasvikset, worcesterkastike, tomaattipyree, laakerinlehti sekä mausteita maun mukaan. 4. Kuumenna ainekset kiehuvaksi ja sekoita, kunnes liemi sakenee. Alenna lämpöä, nosta kansi päälle ja hauduta hiljaisella lämmöllä välillä sekoittaen 30 minuuttia tai kunnes ainekset ovat pehmeitä. Siirrä seos matalaan uunivuokaan ja poimi laakerinlehti pois. 5. Keitä sillä aikaa perunoita suolalla kevyesti maustetussa vedessä noin 15 minuuttia tai kunnes ne ovat pehmeitä. Valuta ja soseuta. Lisää 45 g voita sekä maito. Mausta perunasose muskottipähkinällä ja lisää maun mukaan suolaa ja pippuria. 6. Kuumenna uuni + 180°C-asteiseksi. Levitä perunasose jauhelihaseoksen päälle. Painele päällys haarukalla epätasaiseksi, jotta ruokaan tulee rapea pinta. Pane loput voista nokareina pinnalle. 7. Paista laatikkoa uunissa 45 minuuttia, niin että pinta ruskistuu. | |
| **MAIDOTON** **myös kananmunaton ja pähkinätön**  **Korvaa voi** maidottomalla levitteellä ja maito soija-, riisi- tai kauramaidolla. Tarkista, että liha- tai kasvisliemi on maidotonta. | |
| **GLUTEENITON** **myös kananmunaton ja pähkinätön**  **Valmista ruoka ohjeen mukaan**, mutta käytä kohdassa 3 vehnäjauhojen tilalla 1 ½ rkl maissitärkkelysjauhoja ja sekoita se ruokalusikalliseen vettä. Sekoita seos jauhelihan ja liemen joukkoon. | |
| **VIHJE**  Voit käyttää tähteeksi jäänyttä kypsää lihaa ja sovittaa mausteet sen mukaan. | |
| **VARO** **liemikuutioita**, sillä ne saattavat sisältää pieniä määriä maitoa tai gluteenia. Varmista tarvittaessa, että worcesterkastike on gluteenitonta. | |