

Possua sinappikastikkeessa

- 1-1,5 kg possun lapaa tai kasleria

Kuivamarinadi:

- 3 tl sinappijauhetta
- 2 tl curryjauhetta
- 2 tl paprikajauhetta
- 1 tl sipulijauhetta
- 1 tl valkosipulijauhetta
- 1 tl mustapippurirouhetta
- 0,5 tl chilijauhetta

Lisäksi:

- suolaa

Sinappikastike:

- 2 siivua pekonia
- 1 sipuli
- 2 dl sinappia
- 1 dl ketsuppia
- 3 rkl hunajaa
- 2 rkl etikkaa
- 0,5 tl chilijauhetta
- 0,5 tl jeeraa eli juustokuminaa

Possun marinointi: Sekoita kaikki mausteet keskenään. Poista lihasta mahdolliset rasvat ja kalvot. Lorauta lihan päälle öljyä ja hiero *koko* mausteseos lihaan. Anna marinoitua seuraavaan päivään.

Ota liha seuraavana päivänä huoneen lämpöön pari tuntia ennen ruoan valmistusta. Lihan lämmettyä hiero sen pintaan pari teelusikallista suolaa.

Ruskista liha joka puolelta. Keitä samaan aikaan lihalientä riittävän isossa kattilassa. Lihan ruskistuttua laita se lihaliemeen. Lientä tulee olla niin, että liha juuri peittyy. Hauduta hiljalleen pari tuntia.

Ota kypsä liha leikkuulaudalle ja leikkaa se kuutioksi. Älä heitä lientä pois!

Valmista kastike: Hienonna sipuli ja pekonisiivut. Paista niitä pannulla keskenään, kunnes pekoni on rapeutunut ja sipuli pehmentynyt. Lisää pannulle kastikkeen muut ainekset.

Hauduta kastiketta niin kauan, että etikka on kiehunut pois ja kastikkeen koostumus on melko tasainen. Ohenna tarvittaessa kastiketta lihan keitinliemellä. Lisää lihat ja hauduttele kymmenkunta minuuttia.