



## Pikalt hautatud lihavõttetal granaatõuna ja bataadirisottoga

Lõuna-Aafrikas kasutatakse palju idamaiseid maitseaineid: praad on maitsestatud kaneeli ja vürtskõõmnega.



6-8 IN + 60 MIN

### TALLELIHA MARINAADIGA

- 1 talle tagakints, umbes 2-2½ kg
- 5 dl türgi või kreeka jogurtit
- 2 tl vürtskõõmneid (jahvatatud)
- 1 tl kaneeli
- ½ dl tomatipüreed
- 3 küüslauguküünt (hakitud)
- 1 spl värsket ingveri (hakitud)

### AHJUVORM

- 2 punast sibulat
- 1 terve küüslauk
- 3 rosmariinioksa
- ½ granaatõun (seemned)
- vett
- 1 tl soola ½ tl pipart

### KAUNISTUSEKS

- 1 ½ granaatõuna seemneid
- värsket rosmariini või münti

### BATAADIRISOTTO

- umbes 500 g bataati
- oliiviõli
- soola, pipart
- 1 suur šalottsibul
- 2 küüslauguküünt
- 1 spl võid
- 4 dl risottoriisi
- 1½ dl valget veini
- umbes 9 dl head kõõgilja- või kanapuljongit

1. Segage marinaadi komponendid kokku ja hõõruge liha pinnale. Laske üle tunni või kuni 4 tundi marineerida.
2. Soojendage ahi 170 kraadini (pöördõhuga ahi 150 kraadi). Pange praad suurde sügavasse ahjuvormi ja kallake põhja vett (u 3 cm).
3. Lõigake granaatõun noaga pooleks ja koputage granaatõunast puulusikaga seemned välja kaussi.
4. Lõigake punane sibul sektoriteks ja poolitage tavaline mugulsibul. Pange sibulad, rosmariin ja granaatõunaseemned praavedelikku.
5. Maitsestage praad soola ja pipraga. Katke praetükk tihedalt fooliumiga ja pange ahju küpsema. Kahe tunni pärast vähendage temperatuuri 150 kraadile (pöördõhuga 130 kraadile) ja küpsetage veel 3 tundi.
6. Tõstke praad ettevaatlikult ahjuvormist välja ja pange puhtasse ahjuvormi. Kallake praavedelik läbi sõela potti. Laske korraks keeda ning maitsestage vajaduse korral soola ja pipraga (kastet võib paksendada maisijahuga).
7. Seadke ahi 225 kraadile (pöördõhuga 200 kraadi) ja küpsetage tallepraadi veel 10–15 minutit, et pind omandaks kauni värvi.
8. Kaunistage praad granaatõunaseemnete ja värsket rosmariini või mündiga. Serveerige kastme, bataadirisotto ja nt spargliga.
9. Bataadirisotto jaoks koorige ja tükeldage bataat kuubikuteks. Pange bataadikuubikud küpsetusvormi või ahjuplaadile, tilgutage peale õli ning raputage soola ja pipart. Küpsetage 225 kraadi juures u 20 minutit.
10. Koorige ja hakkige sibul ja küüslauguküüned ning praadige võis läbi. Lisage riis ja laske sel paar minutit kuumeneda. Kallake juurde valge vein ning segage, kuni vein on riisi sisse imendunud.
11. Laske teises potis puljong keema. Lisage korraga u 1 dl keevat puljongit risotto hulka. Kui vedelik on imendunud, lisage jälle u 1 dl puljongit ja jätkake, kuni peaaegu kogu vedelik on kasutatud ning riis on peaaegu pehme. Risotto võib jääda pisut vedelaks. Aega kulub 20–25 minutit.
12. Segage bataadikuubikud risotto hulka ja kuumutage veel korra. Tõstke pott tulelt ja

1½ dl parmesani, riivituna  
soola, pipart  
1 spl võid

segage hulka parmesan. Maitsestage soola ja pipraga. Kaunistage rosmariiniga.



Retsept: Louise Mérus

Louise Mérus on Soome kokk, kes on elanud ja õppinud Lõuna-Aafrikas. Tema erioskused on Aafrika rahvustoidud ja maitseained. Louise käte vahel valmivad ka põhjamaisest toorainest Lõuna-Aafrika hõrgutised igale maitsele ja igaks meeleoluks.