



JUURES TAGINE JA TABBOULEH

4 porkkanaa
1 keskikokoinen lanttu
½ mukulaselleri
2 sipulia
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
4 luumua
12 taatelia
3 rkl Ras el Hanout mausteseosta (saa myös valmiina kaupasta)
hienonnettua lehtipersiljaa
2 rkl oliiviöljyä

1. Kuori ja paloitele juurekset isohkoiksi paloiksi.
2. Kuori ja viipaloi sipuli.
3. Kuumenna tagine pata (voit myös käyttää valurautapataa), lisää oliiviöljy sekä sipulit.
4. Freesaa hetki ja lisää sitten juurekset. Freesaa myös niitä hetki ja mausta ras el hanout mausteseoksella.
5. Lisää vettä niin, että tuotteet peittyvät juuri ja juuri. Hauduta miedolla lämmöllä kansi päällä tunnin verran.
6. Paloitele sillä välin luumut neljään osaan ja poista taateleista kivet.
7. Lisää ne pataan ja hauduta vielä 10 minuuttia.
8. Lisää lopuksi tuoretta lehtipersiljaa.

Ras El Hanout

2 tl hienonnettua kuminaa
1 tl jauhettua inkivääriä
1 tl suolaa
2 tl mustapippuria
½ tl kanelia
½ tl korianterin siemeniä
½ tl cayenne pippuria
½ tl jauhettua maustepippuria

Tabbouleh

250 g bulguria
4 tomaattia kuutioina
½ kurkku
1 sitruunankuori
6 rkl oliiviöljyä
2 rkl sitruunanmehua
1 valkosipulinkyntsi hienonnettuna
1 dl hienonnettua korianteria
1 dl hienonnettua persiljaa
suolaa, mustapippuria

1. Keitä bulgur suolavedessä kypsäksi.
2. Kuori ja kuutioi kurkku.
3. Lisää kaikki ainekset bulgurin sekaan ja mausta sitruunanmehulla, -kuorella ja valkosipulilla