

Sikuria ja jauhelihaa

Ainesosat



4 annosta



Korkeintaan 60
minuuttia



Liha

Sikuria ja jauhelihaa

- 1 valkosipulinkynsi
- 1 sipuli
- 350 g jauhelihaa
- 0.5 tl jauhattua kanelia
- 0.5 tl jauhattua kuminaa
- 0.5 tl jauhattua kardemummaa
- 1 muna
- 30 g leivänmuruja
- 50 g pinjansiemeniä
- 1 kesäkurpitsa
- 8 pientä sikurikerää
- 6 kirsikkatomaattia
- tilkka oliiviöljyä
- suolaa, rouhittua pippuria



Kuskusiin

- 3 dl vihanneslientä
- 200 g kuskusia
- 0.25 minttua
- 1 nippu persiljaa
- 0.25 nippu korianteria
- 1 sitruuna
- 1 dl extra virgin oliiviöljyä
- rouhittua pippuria

Resepti työvaiheittain

Jauheliha

Lämmitä uuni 180°C. Kuori ja pilko valkosipuli. Kuori ja pilko sipuli. Sekoita jauheliha ja sipuli,

valkosipuli, mausteet, muna, leivänmurut ja pinjansiemenet ja mausta suolalla ja pippurilla. Leikkaa kesäkurpitsa 12 viipaleeksi juustohöylällä. Leikkaa sikuri puoliksi ja peitä leikkauspinta jauhelihalla. Kääri viipale kesäkurpitsaa ympärille, kiinnitä cocktailtikulla ja laita tomaatti päälle. Voitele uunivuoka oliiviöljyllä ja laita nyytit vuokaan. Paista noin 20 minuuttia.

Kuskus

Kiehauta liemi, kaada kuskusin päälle ja anna hautua 10 minuuttia. Pilko yrtit. Sekoita yrtit kuskusiin haarukalla. Leikkaa sitruuna puoliksi ja mausta kuskus sitruunamehulla, oliiviöljyllä ja pippurilla.

Soveltuu lapsille: ei

Soveltuu kasvissyöjille: ei

Ohjelmasta

Makujen lähteillä

**Reseptin luoja:**

Rudolph van Veen