

Laitumelta  
lautaselle

# Makumatka Keniaan

Reseptit Teemu Peltonen, kuvat Eila Pennanen

## Vuohi-makkaracurry kenialaisittain

Neljälle

**Noin 500 g luullista vuohen lihaa**  
**200 g hyvää makkaraa (esim. maustettua raakamakkaraa)**  
**5 dl pitkäjyväistä riisiä**  
**2 sipulia**  
**2 rkl valkosipulia maun mukaan**  
**intialaistyylistä mausteseosta**  
(esim. garam masala tai curryseos)  
**Kasvisöljyä paistoon**  
**Reilu litra naudanlihalientä**  
(tai vettä ja naudanliemi-  
kuutioita)  
**Tuoretta yrttiä, kuten korian-  
teria tai persiljaa**

Afrikkalaiseen tapaan ruoka tehdään yhdessä kattilassa.

Pilko sipulit ja lihat pienemmiksi paloiksi. Lisää öljyä kattilaan, mitata mukaan mausteos. Paista lihaan ja makkaraan ruskea pinta. Vähennä lämpöä ja lisää mukaan sipulit.

Anna hautua kannen alla miedolla lämmöllä noin tunti. Lisää riisi kattilaan ja sekoittele muutama minuutti.

Lisää lientä muutama desi, anna hautua edelleen miedolla lämmöllä,

kunnes neste imeytyy lähes kokonaan. Jatka nesteen lisäämistä, kunnes kaikki on imeytynyt, padasta tulee mehevä ja riisi on kypsytynyt kokonaan.

Lisää lopuksi maun mukaan tuoretta, silputtua yrttiä. Voit myös viimeistellä ruuan lorauksella kookosmaitoa.

## Kenialainen chapati

**6 dl vehnä jauhoja**  
**2 rkl öljyä**  
**1 tl suolaa**  
**1 tl sokeria**  
**2,5 dl vettä**

**Jauhoja kaulitsemista varten**  
**Öljyä paistamiseen**  
**Kaulin, paistinpannu**

Sekoita kuivat aineet keskenään kulhossa ja lisää vesi. Sekoita. Lisää jauhoja, mikäli taikina jää liian löysäksi. Vaivaa rauhallisesti. Kun taikina on käteen sopivaa, ennemminkin löysää kuin kovaa, lisää 2 ruokalusikallista öljyä. Taikina jää pinnalta kiiltäväksi.

Anna taikinan levätä peitettyinä noin puoli tuntia. Jaa taikina palloiksi ja kaulitse ne sopivaksi pannun kokoon nähden. Kuumenna öljy ja paista yksitellen pannulla molemmin puolin. Liian kuuma pannu tekee chapatista kovan ja kenialaiseen chapatin tulisi pysyä pehmeänä.

Peitä paistetut chapatit, jotta ne säilyttävät kosteutensa.

