

# Appelsiini-possupata

Χοιρινό με πορτοκάλι

200g	Kikherneitä
800 g	Luutonta vähärasvaista possua
6 rkl nokare	Oliivi/rypsiöljyseosta Voita
150g	Salottisipuleita
2	Valkosipulin kynttä
400 g	Tomaattimurskaa
1	Appelsiini
1 tl	Timjamia
2 rkl	Konjakkia tai Metaxaa
riipaus	Mustapippuria
	Suolaa
	Vettä



Laita kikherneet likoamaan yön yli runsaaseen veteen.

Valmistus vaihe:

Valuta kikherneet, huuhtelee kylmällä vedellä ja valuta uudelleen. Laita ne isoon kattilaan. Peitä runsaalla kylmällä vedellä, laita kansi päälle ja kiehauta. Kuori vaahto, sulje kansi ja kypsennä hiljaisella tulella 1-1½ h.

Muista ottaa myös lihat lämpimään ajoissa. Kikherneiden kypsyessä aloita valmistus. Poista possusta ylimääräiset rasvat ja leikkaa n. 3 cm kuutioiksi. Kuori sipulit ja lohko ne pitkittäin. Raasta appelsiinista kuori ja purista mehu

Kuumenna oliiviöljy isossa valurautapadassa ja lisää nokare voita. Ruskista hyvin lihan palat useassa erässä. Lisää tarvittaessa öljyseosta ja voita. Kun kaikki lihat on ruskistettu laita sipulit padassa olevaan öljyyn ja kuullota ne. Purista joukkoon valkosipulin kynnet ja lisää tomaattimurska ja appelsiinimehu sekä kuoriraaste.

Valuta kikherneistä vesi ja ota se talteen.

Laita herneet ja lihan palat pataan sipulien joukkoon ja lisää niin paljon keitinettä, että peittyvät. Mausta seos.

Hauduta seosta n 1½ h. tai laita uuniin 200°. Sekoita silloin tällöin ja lisää tarvittaessa keitinettä. Tuloksena pitäisi olla kostea pataruoka, ei keittomainen, muttei myöskään kuiva.