

Keräsin ”Suikaleita maailmalta”-otsikon alle patoja ja höystöjä, joita olin oppinut ulkomaan matkoillani.

”Kuumissa maissa ruoka-ainesten suikalointi on tarkoituksenmukaista. Kun perulainen kalastaja perkaa pyyntituoreen kalan ja suikaloi sen saman tien mausteliemeen, hän tekee sen säilymisen vuoksi. Samasta syystä korealainen lihakauppias säilyttää lihan jäisenä ja viipaloi sen vasta asiakkaan odottaessa. Kun asiakas sitten panee lihan sulamaan ärhääkään valkosipuliseen ja chiliseen mausteliemeen, hän voi olla varma lihan raikkaudesta.”

Bahian possupata

on makutuliainen Koillis-Brasiliasta

500 g suikaloitua porsaanlihaa, lapaa tai paistia

Mausteliemi:

1 sitruunan mehu

2 valkosipulinkynttä

1 tl valkopippurirouhetta

Pataan:

1 sipuli

2 dl kuorittuja maapähkinöitä

2 dl chilitomaattikastiketta

2 dl kookosmaitoa

2 dl smetanaa

nippu korianteria

nippu persiljaa

1 rkl soijakastiketta

1 tl fariinisokeria

Pinnalle: paahdettuja suolapähkinöitä

Sekoita sitruunasta ja valkosipulimurskeesta sekä pippurirouheesta mausteliemi ja valuta possusuikaleille. Pöyhi lihasuikaleita sen verran, että mausteet sekoittuvat hyvin. Anna Maustua parikymmentä minuuttia. Suikaloi sipuli. Paahda liha ja sipuli mausteiden kanssa kuumassa pannussa tai padassa. Lisää muut ainekset ja hauduta liha kypsäksi. Silppua pataan runsaasti tuoretta persiljaa ja korianteria. Pinnalle voit ripotella paahdettuja suolapähkinöitä suutuntumaksi.

Tarjoa bataattisoseen ja nopeasti kiehautetun, suikaloidun lehtikaalin kanssa.

Samalla valmistuskaavalla syntyy brasilialainen pata myös kanasta ja jopa kalasta.