LOUNAAT

Linssikeitto

1 rkl voita
1/4 purjo pieninä kuutioina
2 porkkanaa kuutioina
1 rkl tomaattisosetta
3 dl punaisia linssejä
4 dl kookosmaitoa
1 tl inkiväärijauhetta
1/2 limen mehu
vettä tai kasvislientä
suolaa, mustapippuria

1. Hauduta voissa purjo ja porkkanat.
2. Lisää tomaattisose, hauduta minuutin verran. Lisää hieman suolaa.
3. Lisää linssit ja vettä niin, että linssit peittyvät reilusti.
4. Keitä 30 min ja lisää kookosmaito.
5. Keitä vielä 10 min, lisää inkivääri, limen mehu ja mausta suolalla sekä pippurilla sopivaksi.

Marokkolainen lammasjauheliha-pastavuoka

600 g lampaan jauhelihaa (naudan jauhelihakin käy)
300 g täysjyväpastaa
3 rkl Ras El Hanout -mausteseosta
2 porkkanaa suikaloituna
1 sipuli hienonnettuna
1 valkosipulinkynsi hienonnettuna
tuoretta korianteria
suolaa, mustapippuria
100 g juustoraastetta

Muna-maito

5 dl maitoa
2 kananmunaa

1. Keitä pasta juuri ja juuri kypsäksi suolalla maustetussa vedessä.
2. Mausta jauheliha Ras El Hanout -mausteseoksella sekä suolalla ja pippurilla.
3. Sekoita kaikki ainekset sekaisin ja laita uunivuokaan.
4. Kaada muna-maitoseos päälle ja ripottele pintaan juusto.
5. Paista 180-asteisessa uunissa noin 25 minuuttia tai kunnes muna-maitoseos on täysin hyytynyt ja pinnassa on kaunis väri.