



## Paahdettua possua ja paistettua kamaraa mustaolutkastikkeen ja chimichurrin kanssa



4 annosta

### AINESOSAT

#### Paahdettuun possuun ja paistettuun kamaraan:

Noin 1,5 kg nahallista possua.  
Sianihraa paistamiseen (voidaan korvata ruokaöljyllä)  
1 tl makeaa paprikajauhetta  
1 tl kuminan siemeniä  
Suolaa, pippuria  
500 g keittovihanneksia (selleriä, purjoa, porkkanaa, persiljaa, juuripersiljaa)  
1 iso sipuli  
1 valkosipulinkynsi  
500 ml lihalientä  
100 ml mustaolutta  
1 tl tasamitta sokeria  
1 tl maissitärkkelystä

#### Chimichurriin:

35 g persiljaa  
15 g tuoretta korianteria  
6 rkl oliiviöljyä  
2 rkl vaaleaa balsamiviinietikkaa  
2 valkosipulinkynttä  
Yhden luomulimetin mehu ja kuori

### VALMISTELEMINEN

Kaada 1,5 litraa kiehuvaa vettä possunlihan päälle, kunnes nahan reunat kipuristuvat. Leikkaa possuun terävällä veitsellä noin 1-2 cm syvät viillot ensin vaaka- ja sitten pystysuuntaan. Viilto saa ulottua ainoastaan rasvaan, ei lihaan asti. Kaada päälle uudelleen kiehuvaa vettä. Myös viiltojen reunojen pitäisi kipuristyä.

Kuumenna pannulla sianihraa tai öljyä ja paista possusta muut pinnat paitsi nahka. Nosta liha pois pannulta ja kaada olut kuumalle pannulle. Mausta possu paprikalla, kuminansiemenillä, suolalla ja pippurilla.

Puhdista ja tarvittaessa kuori keittovihannekset ja paloittele ne reiluiksi paloiksi. Leikkaa sipuli kahdeksaan osaan, älä kuori. Yhdistä paistinpannalla sipuli ja keittojuurekset ja paista noin 5 minuuttia. Lisää puolet lihaliemestä sekä olut pannulta.

Nosta liha juuresten päälle ja paista 160°C:ssa CircoTherm® -kiertoilmatoiminnolla lisähöyrytoiminto säädettyinä keskiteholle noin 3 tuntia, kunnes sisälämpötila on sopiva (noin 70°C), Valele 2 tai 3 kertaa käyttäen jäljellä olevaa lihalientä.

Kun liha on kypsä, säädä uuni 200°C asteeseen käyttäen pienen alueen grillausasetusta ja jatka kypsentämistä, kunnes pinta on rapea. Kaada liemi pois astiasta ja suurusta. Tee suurus: laita kulhoon 3 rkl kastiketta, lisää maissitärkkelys ja sekoita. Kiehauta jäljelle jäänyt kastike ja sekoita siihen maissitärkkelysseen.

Yhdistä kaikki chimichurrin ainekset tehosekoittimessa ja sekoita tasaiseksi. Siivuta liha ja tarjoile chimichurrin ja mustaolutkastikkeen kanssa.