



## HANHIFARMIN MAROKKOLAINEN HANHIPATA

Kypsää Hanhenlihaa (esim hanhen reisipalaa)\*  
 1 sipuli  
 2 valkosipulin kynttä  
 2 porkkanaa  
 1 palsternakka  
 2 rkl hanhen rasvaa (hanhen kypsennyksestä talteen otettua sulaa rasvaa)  
 2 dl kikherneitä (liotettuna, kypsäksi keitettynä) tai säilykkeenä  
 1 tlk tomaattimurskaa  
 1 dl rusinoita  
 1,5 dl kuivattuja luumuja  
 2 dl hanhiliemä tai vettä  
 1 tl inkivääriä  
 1 1/2 tl juustokuminaa  
 1/2 tl kanelia tai 2 kanelitankoa  
 1 tl mustapippuria myllystä  
 1/2 tl chilijauhetta

Päälle lopuksi:

1 dl tuoretta korianteria  
 1/2 dl mantelilastuja

Kuullostosta sipulit hanhen rasvassa, ja lisää pilkotut kasvikset. Kääntelee kunnes ne ovat hiukan pehmenneet. Lisää paloitettu luuton hanhenliha. Lisää tomaattimurska, kikherneet ja mausteet, sekä rusinat, luumut ja hanhiliemi/vesi. Anna ruuan hautua noin 10 minuuttia, kunnes kasvikset ovat kypsiä. Tarkista maku. Lisää pinnalle korianteri sekä mantelilastut.

\*) Hanhen koipi- tai reisipalan kypsentyminen: Asettele hanhenlihapatat uuni-  
 vuokaan tiiviisti nahkapuoli ylöspäin. Mausta valkosipulin kynsillä, rosmariinilla,  
 timjamilla ja suolalla. Kypsennä 120 asteisessa uunissa noin 5 tuntia; kunnes liha  
 irtoaa helposti luista.



HAUHALAN®  
 HANHIFARMI

Maahjärventie 300  
 FI-52150 Hauhala  
[www.hanhifarmi.fi](http://www.hanhifarmi.fi)