



Kalkkunaa pueblalaisessa kastikkeessa

- Aineet:** Tämän ruokalajin kastike kuuluu meksikolaisen keittiön klassikoihin. Se on ilmiömäisen monipuolinen kastike, jota voidaan tarjota kalan, lihan ja kanan kanssa tai enchiladas- ja tacos-tortillojen sekä tamales-maissinyyttien täytteenä.
sekoitus saatavana olevia chilipaprikoita (noin 3 laatua)
70 g laardia
60 g seesaminsiemeniä paahdettuna
¼ tl korianterinsiemeniä paahdettuna
10 kokonaista mustapippuria
4 mausteneilikkaa
6 pientä vihreää tai punaista tomaattia kuorittuna ja ilman siemeniä suolaa
675 g keitettyä kalkkunaa
50 g rusinoita
40 g (3 rkl) kurpitsansiemeniä paahdettuna
70 g manteleita paahdettuna
50 g tuoreita maapähkinöitä paahdettuna
- Valmistus:** Paista chilipaprikat laardissa ja soseuta ne. Voit käyttää kaikkia saatavana olevia chilejä -kuivattuja, tuoreita, säilöttyjä tai kaikkia yhdessä.
- Valmista chilisosetta tarvitaan vähintään 1 ½ dl. Siirrä sose takaisin pannulle ja kypsennä 10 min.
- Jauha keskenään seesamin- ja korianterinsiemenet, pippurit ja neilikat. Soseuta tomaatit ja sipuli yhdessä mausteseoksen kanssa. Lisää loput ainekset sekä chilisose ja jatka soseuttamista, kunnes seos on hyvin tasaista (parhaan tuloksen saat tehosekoittimella tai monitoimikoneella).
- Koska sose on lämmintä, suklaan pitäisi sulaa soseutuksen aikana. Keitä sosetta puoli tuntia. Jos kastike jää liian sakeaksi, lisää kanalientä. Kastike on hyvä valmistaa etukäteen. Tarjoa se lämpimän keitetyn tai paistetun kalkkunanlihan seurana, guacamolen (kts. ohje) papujen tai riisin kanssa. Kastikkeen voi pakastaa.