



Ö DEMI-GLACE

# Punajuuri-jauhelihakastike

## AINEKSET

4 annosta

3 kpl punajuuria  
1 sipuli  
2 valkosipulinkynttä  
1 rkl öljyä  
  
1½ tl jauhettua juustokuminaa  
1 tl kuivattua timjamia  
1 tl suolaa  
**4 dl Ö Demi-glacea**  
  
1 rkl öljyä  
400 g jauhelihaa (nauta, possu, karitsa, riista, broileri)  
½ tl suolaa

### Pottuvoi:

1 kg puikulaperunoita kuorittuna  
vettä  
suolaa  
  
50 g voita  
2 dl kuumaa täysmaitoa tai  
perunoiden keitinlientä

## VALMISTUS

40 min

Kuori ja lohko punajuuret. Kuori ja hienonna sipuli. Kuumenna laakeapohjaisessa kattilassa öljy. Kuullota siinä punajuuret ja sipuli. Lisää mausteet ja kuullota vielä hetki.

Lisää demi-glace ja hauduta kannen alla noin 15 minuuttia kunnes punajuuret ovat kypsiä.

Ruskista jauheliha kahdessa erässä kuumalla pannulla ja mausta suolalla. Lisää jauheliha punajuurten joukkoon ja kiehauta. Tarkista maku ja lisää mausteita tarvittaessa. Nauti pottuvoin kera.

Pese, kuori ja leikkaa perunat paloiksi. Lisää perunat kiehuvaan veteen ja keitä kypsiksi, noin 15 minuuttia kunnes perunat ovat täysin kypsiä. Valuta keitinvesi pois, säästä halutessasi osa notkistukseen. Lisää voi pieninä kuutioina ja soseuta perunat perunasurvimella. Mausta suolalla ja lisää lämmitettyä maitoa tai keitinlientä niin paljon, että saat pehmeän muusin. Tarkista maku ja lisää suolaa tarvittaessa.