



## Laab (Mausteista lihaa mintunlehtien kera)

Aineet: 1 1/2 kkp naudan jauhelihaa tai suikaloitua naudanlihaa  
2 valkosipulin kynttä hienonnettuina  
1 rkl punaista sipulia hienonnettuna  
1 tl korianterijauhetta  
1 tl chilipippurijauhetta (tai 1 chilipippurin palko hienonnettuna)  
1 rkl purjosipulia hienonnettuna  
10 mintunlehteä  
2 rkl sitruunanmehua  
1 tl suolaa  
(1 rkl fish saucea)

Valmistus: Kypsennä jauheliha miedolla lämmöllä. Jos käytät suikalelihaa, lisää kypsennysvaiheessa öljyä.

Survo valkosipuli ja punainen sipuli (sekä chilipippurin palot) ja lisää lihaseokseen.

Mausta korianterijauheella, chilipippurijauheella, purjosipulilla, sitruunanmehulla ja suolalla. Tarkista maku.

Koristele tarjolle pannessasi mintunlehdillä. Tarjoa salaatin, papujen ja sellerinvarsien kanssa.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)