

Inihaw na baboy na may salsa, inarnibal na mga patatas at pulang repolyo

1.5 kg leeg ng baboy,
tinanggalan ng buto, may balat
3 dahon ng laurel
2 maliliit na sibuyas
asin at paminta

Salsa

4 dl sinalang kaldo na tinanggalan
ng taba. Dagdagan ng
tubig kung maraming
sabaw ang kinakailangan
3 kutsarang harina mula sa trigo
4 dl semi/skimmed milk
4 kutsarang toyo
3 kutsaritang red currant jelly
Asin at paminta
Colouring

Inarnibal na patatas
2.5 kg maliliit na nilaga,
binalatang patatas
2.5 dl asukal
4 kutsarang tunaw na
mantekilya o mantika,
hal. mantika mula sa sunflower
o grape seed- ang
olive oil ay di nababagay

Pulang repolyo
1 kg pulang repolyo
5 mansanas
2.5 kutsarang mantika
1.2 dl apple/wine vinegar
5 dl red currant juice
4 kutsarang asukal
Asin



Mungkahing paraan ng paghahain

Maaaring ihain ng may salad – pulang repolyo,
hiwa ng mga kahel at walnuts.

Panghaliling mga sangkap

Maaari kayong gumamit ng maliit na nakabote o nakalatang mga
patatas pero banlawang mabuti ang mga ito. Maaaring gumamit
ng nakabote o nakalatang pulang repolyo-initin at ihain.

Sa puwang na 0.5 cm, iskoran ang balat hanggang sa abot sa laman pero iwasang abutan ang mismong laman. Budburan ng asin hanggang sa may malutong na balat at kuskusin itong mabuti. Suksukan ng dahon ng laurel ang loob ng karne. Magsalin ng tubig sa hurnong lutuan at idagdag ang pinag-apat ng hiwang mga sibuyas. Ilagay ang karne sa isang tuluang lalagyan sa ibabaw ng hurnong lutuan. Gumamit ng ilang nilukot na “cooking foil” sa ilalim ng karne upang mapanatili itong nakatindig hangat maaari. Ilagay sa gitna ng malamig na hurnuhan at ilagay ng patusok ang isang panghurnong termometro sa loob ng karne. Lutuin sa init na 200°C o hanggang sa umabot sa mainit na temperaturang 55°C. Kung ang balat ay hindi malutong, taasan ang temperatura sa 250°C at lutuin hanggang sa ang mainit na temperatura ay 65°C. Pag-ingatang ang balat ay huwag maging masyadong pumula o masunog.

Alisin ang karne sa hurnuhan at salain ang mga tumulong katas sa ibang lalagyan. Kalusin ang taba. Batihin ang harina sa gatas at haluing mabuti. Pakuluin ang gravy ng mga 5 minuto, haluing mabuti. Timplahan ng asin at paminta, toyo at red currant jelly. Dagdagan ng colouring. Hiwaing bukod ang malutong na balat mula sa karne at hati-hatiin ito. Tanggalin ang taba sa pagitan ng malutong na balat at laman at itapon ito. Korteahan ang karne sa maliliit na hiwa at ipaibabaw ang sitsaron.

Para sa inarnibal na mga patatas- tunawin ang asukal sa kawali. Idagdag ang mantika o ang tunaw na mantekilya sa asukal at haluin. Kung kayo ay gumagamit ng mga patatas mula sa lata o jar, mangyaring ilagay ang mga patatas isang colander sa ilalim ng tumutulong tubig, hugasang mabuti ang mga ito at patuyuin pagkaraka. Idagdag ang mga patatas sa timplada ng asukal at papulahin sa mahinang apoy habang hinahalo ng isang spatula.

Hiwain ang repolyo ng manipis, kung maaari sa pamamagitan ng food processor. Balatan at alisan ng ubod ang mga mansanas. Gayatin ang mga mansanas. Prituhin ang repolyo at mga mansanas ng mga ilang minuto sa mantika. Dagdagan ng suka, red currant juice at asukal at timplahan ng asin. Takpan at pakuluin ang repolyo ng mga 45 minuto. Patuloy na halu-haluin. Dagdagan ng asukal at asin ang repolyo para malasa.

