

## Haukikebab

1kg jauhettua haukea

### mausteet:

1,5 Rkl perunajauhoja

15g suolaa

5g mustapippuria

1,5tl sipulijauhetta

1,5tl paprikajauhetta ( halutessaan voi käyttää savustettua, molemmat käy)

1 tl valkosipulijauhetta

1 tl Chilijauhetta

0,5tl oreganoa

0,5tl Jeeraa

0,5tl cayannepippuria

### TAI VAIHTOEHTO 2, HELPPOMAUSTAMINEN

<https://maustemesta.com/products/jamaican-jerk>

Tätä maustetta 100g per kilo.

Sekoita kaikki mausteet perunajauhoihin hyvin tasaiseksi mauste seokseksi.

### Työvaiheet :

1. Jos massa on pakastettua, anna sulaa kylmiölämpötilassa 1 vrk ennen työstämistä.
2. Laita monitoimikoneeseen taikinakoukut ja laita massa pyörimään 15 minuutin ajaksi ilman mausteita. Taika massan pyörittämisessä on se että hauen liha on yhtä vähärasvaista kuin naudan paistiliha joten kun sitä prosessoi, rakenne muuttuu huokoisesta tiiviin sitkomaiseksi.
3. Lisää 15 minuutin päästä mausteseos pikkuhiljaa taikinan pyöriessä ja vaivaa toiset 15 minuuttia.
4. Taikina alkaa olla hyvin sitkomainen kun massa on tiivistynyt niin että sen voi paketoida. Voit myös koemaistaa taikinaa maun tarkistamiseksi kypsentämällä lihaa mikrossa.
5. Laita uuni Lämpenemään 100 asteeseen
6. Painele massa lopuksi ilmaplattomaksi ja tee massasta pötkylä. Paketoi se folion sisään tiiviisti niin että siinä ei ole ilmapullia. varmuudeksi voit pyöräyttää vielä toisen kerroksen päälle.
7. Tökkää keskelle lihaa paistomittari, kypsennä kebabbia uunin keskitasolla 100 asteessa ( ilman kiertoilmaa) kunnes kebabin sisälämpö saavuttaa 80 astetta.
8. Sammuta uuni ja anna kebabin olla vielä 30min jälkilämmössä.
9. Kypsä kebab on painettaessa kovanko, jopa hieman kimmoisa. Poisto folio ja kuivaa pinta ja laita puhtaaseen folioon ja anna kunnetyä vähintään 12h.