

# PAHA KAMBING PANGGANG

*Dari dapur Asmah Laili*

## Bahan-bahan:

- 1 paha kambing (atau "leg of lamb") beratnya kira-kira 2 kg
  - 1 ibu jari halia
  - 2 ulas bawang putih
  - 1 biji bawang besar
  - 4 sudu makan mentega
  - 4 sudu makan lada serbuk
  - 2 sudu makan kunyit serbuk
  - 1 sudu makan garam
- } dikisar halus
- } digaul rata



## Bahan-bahan untuk membuat Kentang Lenyek ("mashed potato")

- 10 biji kentang
- 2 sudu makan mentega
- sedikit garam

## Bahan-bahan Hiasan:

- 10 kuntum cendawan shitake (dihiris halus dan digoreng dengan 1 sudu makan mentega)
- ½ cawan bawang goreng

## Cara-caranya:

1. Cuci bersih paha kambing dan tekapnya sehingga kering. Kemudian paha kambing tersebut hendaklah dikelar-kelar. Lumur seluruh paha kambing dengan bahan kisar. Masukkan rempah kisar dicelahcelah bahagian yang dikelar. Setelah itu sapu rata dengan mentega.
2. Seterusnya lumurkan pula dengan rempah serbuk dan garam sehingga rata. Masukkan kedalam dulang pembakar atau loyang. Perap selama satu jam di peti sejuk supaya rempah ratusnya meresap.
3. Panaskan ketuhar 150 darjah Celcius. Pada masa yang sama, siapkan kentang lenyek. Kupas kulit ubi kentang dan rebus kentang hingga empuk, lalu dilenyek sehingga hancur. Gaulkan dengan mentega dan garam.
4. Bakar daging selama 4 jam atau sehingga masak dan empuk. Balik-balikkan dan tuangkan minyak yang mengalir diatas daging setiap 30 minit.
5. Setelah masak, keluarkan daging dari ketuhar dan taburkan bahan hiasan. Tunggu selama 15-20 minit supaya isinya dapat dihiris tipis dengan senang. Gunakan pisau tipis dan tajam untuk hiriskan daging panggang. Hidangkan dengan kentang lenyek atau roti Perancis serta sepiring salada.