

Mmm...Syioknya!

Episode 2

ROS PEHA KAMBING (ROAST LEG OF LAMB)

Bahan-Bahan (Ingredients)

In Malay

BAHAN (a)

- 1 peha kambing (atau leg of lamb) beratnya kira-kira 2 kg
- 2 cm halia
- 2 ulas bawang putih dikisar halus
- 1 biji bawang besar
- 4 sudu makan mentega
- 1 sudu makan lada hitam biji, ditumbuk kasar
- 1 sudu teh kunyit serbuk
- 1 sudu teh rosmari digaul rata
- 1 sudu teh oregano
- 1 sudu teh rata thyme
- 1 sudu makan garam

BAHAN BAHAN (b) UNTUK TABUR DIDASAR DULANG PEMBAKAR

- 1 biji karot, dipotong bulat-bulat
- 1 batang leek Australia, di hiris kasar-kasar
- 10 biji bawang kecil, dihiris kasar
- 2 batang celery dipotong ½ jari panjang
- 3-4 helai daun Bay, dihancurkan

BAHAN TABURAN (c)

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

BAHAN DAN CARA MEMBUAT MASH POTATO

- 5-6 biji kentang, kupas kulit dan rebus sehingga empuk, dan lenyek semasa panas
- 1-2 sudu makan mentega
- 1 cawan susu segar atau lebih
- ½ sudu teh serbuk pala
- 1 -2 sudu makan mayonnaise
- Sedikit garam dan lada putih

Gaul rata dan sajikan dengan sehiris daging ros dan sepiring salad.

In English

INGREDIENTS (A)

- 1 leg of lamb about 2kg
- 2cm ginger
- 2 cloves garlic, finely grinded
- 1 onion
- 4 tbsp butter
- 1 tbsp black pepper, pounded coarsely
- 1 tsp tumeric powder
- 1 tsp rosemary
- 1 tsp oregano
- 1 tsp thyme
- 1 tsp salt



INGREDIENTS (B) FOR GRILLING

1 carrot, sliced
1 Australian leek, sliced thickly
10 shallots, sliced thickly
1 stalks celery, cut ½ inch long
3-4 bay leaves, crushed

INGREDIENTS (C)

10 shitake mushroom, sliced thinly , fried with 1 tbsp butter
½ cup fried shallots



MASHED POTATOES

5-6 potatoes, skin peeld, boiled. Mash it when still hot.
1-2 tbsp butter
1 cup fresh milk
½ tsp nutmeg powder
1-2 tbsp mayonnaise
Salt and white pepper

Mix all ingredients well.

Cara Cara (Method)

In Malay

Cuci bersih peha kambing dan tepak sehingga kering. Kemudian dicucuk dengan garfu.. Lumur dengan bahan kisar. Masukkan rempah kisar dicelah-celah bahagian daging.. Lebihannya dilumur seluruh kambing. Kemudian gaulkan pula dengan rempah kering, sehingga rata..

Seterusnya masukkan kambing kedalam beg plastik dan ikat kuat. Bolak baliikan supaya bergaul rata. Letakkan kedalam dulang ros dan perap selama satu jam sekurang-kurangnya didalam peti sejuk, supaya rempah ratusnya meresap. Panaskan ketuhar 150-160 darjah Celcius. Tabur didasar dulang pembakar dengan bahan-bahan taburan (b) dan ketepikan .

Keluarkan daging dari beg plastik dan sangai didalam kualiti besar yang kering, sehingga garing sedikit, kesemua luaran daging, untuk mengunci segala manisan didalam. Kemudian letakkan daging diatas timbunan sayur-sayuran dalam dulang pembakar. dengan bahagian berlemak diatas. Bakar selama 2 jam atau sehingga masak dan empuk. Setiap 30 minit balik-balikkan dan tuangkan minyak yang mengalir diatasnya. Setelah masak keluarkan dari ketuhar dan taburkan bahan taburan (c).. Semasa menghidang, hiris tipis isinya (dengan menggunakan pisau tipis dan tajam) dan hidangkan dengan roti Perancis atau MASH POTATO serta sepiring salad.

Ros peha kambing. lebih mudah dihiris, setelah ia mantap kira-kira 15-20 minit setelah dikeluarkann dari ketuhar.

CARA MEMBUAT MASH POTATO

Gaul rata dan sajikan dengan sehiris daging ros dan sepiring salad.

In English

Clean the meat and pat dry. Poke meat with fork. Marinate meat with grinded ingredients. Mix well and marinate with powdered herbs. Wrap meat in plastic bag and tie it neatly. Place it in tray and marinate for 1 hour.

Heat oven at 150-160 deg Celsius. Sprinkle ingredients B on the grilling tray. Set it aside.

Take meat out from plastic bag. Light fry it without oil to lock the juices. Place meat in tray on vegetables, parts with fats on the outer side. Grill for 2 hours or till soft and tender. Turn sides every 30 minutes. Pour excess oil. Once cooked, take meat out of oven. Sprinkle ingredients C. Let it cool for 15-20 minutes.

Slice meat thinly. Served with mashed potatoes or french loaves and salad.