



Tomaattiatsari

Aineet: 2 isoa tomaattia
pala inkivääriä
6 valkosipulinkynttä
1/2 tl kuminaa
1/2 tl chilijauhetta (tai 2 vihreää chiliä)
1/2 tl pippurisekoitusta
1/2-1 tl suolaa
2 rkl öljyä
1/2 rkl kurkumaa
persiljaa

Valmistus: Paloittele tomaatit. Hienonna inkivääri, valkosipuli ja chilit. Paista mausteet öljyssä. Lisää suola, tomaatit ja sipulit. Sekoita hyvin ja keitä vähintään 15 minuuttia niin, että seoksesta tulee pehmeää. Lisää tarvittaessa vähän vettä. Koristele persiljalla. Tarjoa lisäkkeeksi.

Atsari, tulinen pikkelsin tapainen vihannessekoitus, on tavallinen nepalilainen ruuan lisäke. Usein atsarit ovat niin tulisia, että pari teelusikallista muuhun ruokaan sekoitettuna riittää antamaan makua. Mausteita voi tietenkin vähentää oman maun mukaan.