



Kasviscurry

Aineet:

- 1 munakoiso
- 1 kesäkurpitsa
- 1 salaattifenkoli
- 1 pieni purjo
- pala mukulaselleriä
- 1-2 porkkanaa
- 2-3 rkl öljyä
- 2-3 valkosipulinkynttä
- pala maustepaprikaa
- 1/2 dl hillottua inkiväätä tai vuoristopapajaa
- 1 dl hedelmälientä tai laimeaa, sokeroitua sitruunamehua
- 1 rkl soijakastiketta
- 2 tl maissitärkkelystä
- (sitruunankuoriraastetta, korianteria)
- hapanimelää maustekastiketta

Valmistus: Huuhdo ja puhdista kasvikset ja poista kannat ja kovat kuoret. Suikaloi kaikki tulitikkumaisiksi, porkkana ja selleri ohuemmiksi kuin muut, koska ne kypsyvät pisimpään.

Kuumenna öljy wokissa ja lisää pala maustepaprikaa, josta olet poistanut siemenet sekä kuoritut valkosipulinkynnet. Ruskista kasvikset erissä koko ajan sekoittaen. Aloita porkkana- sellerisuikaleista ja jätä ne sisältä hiukan rapeiksi. Kunkin kasviserän kypsyminen aika on vain muutama sekunti.

Yhdistä lopuksi kasvikset, poista valkosipulinkynnet ja maustepaprika. Raasta seokseen inkivääri. Sekoita hedelmäliemeen soijakastike ja maissijauhot ja suurusta kasvikset nopeasti. Raasta pintaan hiukan sitruunaa ja rouhi korianteria.

Sekoita ja tarjoa sellaisenaan hapanimelän kastikkeen ja leivän kera.