



Bombay Curry

Aineet: 1 kg Naudan paahtopaistia
3-4 rkl Öljyä
2 kpl Sipulia
2-3 kynttä Valkosipulia
2 kpl Chilipalkoa
1 rkl Korianterinsiemeniä
1 rkl Inkivääriä hienonnettuna
1,5 tl Kurkumaa
1 tl Juustokuminaa
1 tl Chilippuria
400 g Tomaattimurskaa
1 tl Suolaa
1 prk Kookosmaitoa

Valmistus: Leikkaa liha noin 2 sentin kuutioiksi. Kuumenna öljy padassa ja ruskista hienonnettuja sipuleita siinä kevyesti. Lisää hienonnetut valkosipulinkynnet ja chilipalot, rouhitut korianterinsiemenet ja muut mausteet. Lisää joukkoon kahdessa, kolmessa erässä lihapalat. Kääntelee niitä, jotta ne saavat kauttaaltaan väriä ja maustuvat. Lisää joukkoon tomaattimurska ja suola. Anna padan hautua hiljalleen niin kauan, että liha on mureaa eli reilu tunti. Sekoita joukkoon kookosmaito. Sen tilalla voit käyttää myös ruokakermaa.