



Currynen porkkanakeitto

Aineet: 2 rkl Oliiviöljyä
1 kpl Sipulia hienonnettuna
1 rkl Inkivääriä hienonnettuna
1 rkl Currya jauhettuna
4 kpl Perunoita kuutioina
1 l Kanaliента
2 rkl Tamarind-currykastiketta
Suolaa
Mustapippuria
Mintun lehtiä tuoreina
450 g Porkkanoita kuutioina

Valmistus: Kuumenna öljy, lisää sipuli, inkivääri ja curry. Keitä muutama minuutti, kunnes sipuli on pehmennyt mutta ei vielä ruskistunut. Lisää kuutoidut perunat ja porkkanat sekä kanaliemi, kiehauta. Vähennä lämpöä ja anna hautua n. 30 minuuttia. Hienonna keittoa sauvasekoittimella, kunnes se on tasaista. Jatka keittämistä ja lisää mausteet. Tarjoa mintunlehdillä koristeltuna.