



Intialainen jauhelihapaistos - Keema

Aineet: 1/2 kg jauhelihaa
3 rkl öljyä
2-3 sipulia viipaleina
5-8 valkosipulinkynttä
tuoretta inkivääriä sormenpituinen pala ohuina suikaleina tai kokonaisena kuivattua inkivääriä pala murskattuna
1/2 tl kurkumaa
1 1/2 tl korianteria
1/2 tl chilia
(1-2 tomaattia kaltattuna ja murskattuna)
250 g perunoita tai kukkakaalia, vihreitä herneitä tai paprikaa (vain yhtä lajia)
(1 tl garam masalaa)

Valmistus: Ruskista sipulit varoen palamista. Lisää paloitettu valkosipuli ja inkivääri. Paista sekoittaen pari minuuttia (valkosipuli palaa herkästi). Lisää mausteet ja tilkka vettä. Paista varovasti. Lisää noin 1 rkl vettä jos mausteet tarttuvat pohjaan. Lisää jauheliha ja sekoita. Lisää 1/2 - 1 dl vettä kun lihanpuna häviää. Lisää tomaatit ja anna kiehua hiljalleen noin 15 minuuttia, niin että seos on melko kuivaa. Lisää vihannekset kuutioina ja hieman vettä tarvittaessa, keitä hiljaisella tulella kunnes vihannekset ovat kypsiä. Seokseen ei saa kaataa juuri nestettä. Lopuksi voit lisätä hieman jauhettua garam masala-mausteseosta. tarjoile keitetyn riisin tai ohuen chapati-leivän kanssa.