



Kana-curry (Pakistan)

Aineet: 4 kanan koipi-reisipalaa
1 iso sipuli
1/2 dl -3/4 dl öljyä
2 isoa valkosipulinkynttä
2 rkl paprikajauhetta
1 tl kurkumaa
1 tl curry-maustetta (hot tai mild Madras curry powder)
2 tl jauhattua inkivääriä
1/2 tl punapippuria (voi jättää pois, ellei pidä vahvoista mausteista)
1 dl maustamatonta jogurtia
1 rkl sitruunamehua
koristeeksi silputtua persiljaa

Valmistus: Paksupohjaisessa kasarissa syntyy paras kana-curry. Ruskista sipuli öljyssä. Lisää mausteet ja valkosipuli, anna aromin muhia esille. Varo, etteivät mausteet pala pohjaan. Lisää tarvittaessa pikku tilkka vettä. Erotta koipi ja reisi toisistaan ja pistele haarukalla niihin reikiä, jotta mausteet pääsevät kananlihaan sisälle. Jos käytät rintapaloja, puhdistane ensin. Monen kana-curryn esteettisyyden tuhoavat siinä uiskentelevat irralliset kylkiluut!

Paista kanapalat maustesipulissa erittäin hiljaisella tulella (sähkölevyn 2 tai 3) ja tarkista, etteivät ne tartu pohjaan. Kanasta irtoaa tavallisesti riittävästi nestettä, mutta jos curry vaikuttaa kuivahkolta, lisää tilkka vettä. Varo lisäämästä liikaa vettä, muuten aterialta tulee kanasoppaa. Curryn kastikkeen kuuluu olla paksua ja rasvaista. Hauduta curry kannen alla hiljaksiin (sähkölevyn 1), kunnes kanapalat ovat kypsiä. Ne eivät saa mennä rikki tai hajota rihmoiksi! Lisää valmiiseen curryyn jogurtti ja sitruunamehu. Anna lämmentä vielä kiehumispisteeseen. Kauniin, oikeaoppisen kanacurryliemen pinnalla kelluu tulipunainen öljy. Intian niemimaalla punainen väri on punapippuria. Varovaisemmille se on paprikaa. Curry koristellaan persiljasilpulla ja tarjotaan suoraan kasarista chapatileivän tai riisin kera.