



Currykastike

Aineet: 200 g naudanlihaa tai kanaa
2 rkl öljyä
1 valkosipulinkynsi
1 sipuli
3 rkl currya
3-4 dl lihalientä
1 rkl fariinisokeria
pala kanelia
3-4 laakerinlehtä
1 tl suolaa
2 dl kermaviilä tai kookosmaitoa
(1-2 keitettyä perunaa)
(pieniä punaisia chilipalkoja kokonaisina)

Valmistus: Suikaloi liha. Hienonna valkosipuli ja sipuli.

Ruskista öljyssä sipulit ja liha. Lisää lihaliemi, curry ja muut mausteet.

Kypsennä ruokaa miedolla lämmöllä kunnes liha on pehmeää.

Poista kanelitanko ja laakerinlehdet.

Sekoita kermaviili tai kookosmaito joukkoon. Kuumenna varovasti, mutta älä anna kiehua.

Ellei aterialla tarjota perunakeittoa, keitettyjä perunalohkoja voi lisätä kastikkeeseen.