



Curryperunat

Aineet:

-
300 g kuorittuja perunoita
1½ rkl öljyä
2-4 tl curryä (tai enemmän)
2 dl kanalientä
½ tl suolaa
1/4 tl makusuolaa
1 tl öljyä

Valmistus: Leikkaa perunat samalla tavoin kuin ranskanperunoita varten. Pane ne hetkeksi kylmään veteen likoon ja valuta. Kuumenna 1½ rkl öljyä suuressa paistinpannussa ja lisää curry. Sekoita hetki, lisää perunat ja kääntelee niitä 30 sekunnin ajan.

Lisää 1½ dl kanalientä ja kiehauta, aseta kansi päälle ja vähennä lämpöä. Keitä n. 10 min. tai kunnes perunat tuntuvat riisipuikolla painaessa pehmeiltä.

Lisää lämpöä sekä suola, makusuola ja ½ dl kanalientä ja keitä edelleen 4-5 min. ilman kantta. Kun lientä on jäljellä n. ½ dl, lisää 1 tl öljyä, sekoita kerran ja kaada tarjoiluvadille. Tarjoile heti.