



Menu

Intialainen kanacurry, raitakastiketta ja naanleipää (ja riisiä)

Kulfi-maitovanukasta, pistaasipähkinää ja mangoa

Kotitekoinen intialainen kanacurry

1 sipuli
6 valkosipulin kynttä
50 g inkivääriä raasteena
4 rkl öljyä
2 tl kuminaa
1 tl fenkolinsiemeniä
1 kanelitanko
1 tl chililastuja

1 tl garam masala -mausteseosta
1 tl kurkumaa
1 tl sokeria

400 g säilyketomaattia (tomaattimurska käy myös)
600 g broilerin paistileikettä *(tai 500 g soijasuikaleita)*
2,5 dl kanalientä *(tai kasvislientä)*
2 rkl tuoretta korianteria
suolaa

1. Hienonna sipulit mahdollisimman hienoksi.
2. Kuumenna öljy kasarissa tai padassa.
3. Lisää kuminat, fenkolinsiemenet, kanelitanko ja chili.
4. Lisää sipulit ja inkivääri. Jatka kuullottamista pari minuuttia.
5. Lisää garam masala -mausteseos, kurkuma ja sokeri. Jatka kuullottamista.
6. Lisää tomaatti ja hauduta 10 minuuttia.
7. Paloittele broilerit. Kuumenna paistinpannu ja ruskista broilerinpalat kuumalla pannulla huolella. Nosta broilerit kastikkeeseen.
8. Kaada kanaliemi paistinpannulle, jossa paistoit broilerit, kiehauta ja kaada liemi kasariin.
9. Hauduta kunnes liha on pehmeää.
10. Lisää lopuksi suolaa sekä hienonnettua korianteria.

Tarjoa annos keitetyn basmatiriisin kanssa.



Raita

2 dl maustamatonta jogurttia
1 pieni tuore kurkku
1 valkosipulin kynsi
2 rkl mintunlehtiä hienonnettuna
suolaa, mustapippuria

1. Raasta kurkku karkeasti. Siivilöi liika neste pois.
2. Hienonna valkosipuli ja mintunlehdet ja sekoita kaikki ainekset keskenään.

Naanleipä

4 dl vehnäjauhoa
1/2 rkl leivinjauhetta
1 tl suolaa
150 g maustamatonta jogurttia
öljyä paistamiseen

1. Sekoita vehnäjauhot, leivinjauhe ja suola keskenään.
2. Lisää jogurtti ja sekoita huolellisesti.
3. Jaa taikina neljään osaan, taputtele ohueksi ja paista pannulla öljyn kanssa.
4. Tarjoile lämpimänä.

Kulfi-maitovanukas

5 dl täysmaitoa
2 tl kardemummaa
1,5 dl sokeria
3/4 dl riisijauhoa
50 g pistaasipähkinää

1 mango
1 prk mangosetta (esim. Ellas's tai Piltti)

1. Kiehauta maito, kardemumma ja sokeri.
2. Lisää riisijauhot koko ajan sekoittaen.
3. Jatka keittämistä kunnes seoksesta tulee paksua.
4. Lisää murskatut pistaasipähkinät, jätä hieman koristeluun.
5. Kaada annos lasiin ja anna jäähtyä.
6. Kuori ja kuutioi mango. Sekoita se mangososeen kanssa ja annostele vanukkaan päälle.
7. Koristele vielä pistaasipähkinällä.