

ETÄKOKKIKOULU x ARTO RASTAS



Näitä tarvitset

600 g broilerin paistileikettä
tai 500 g soijasukaleita (kasvisversio)

Kuivat aineet:

2 tl	kuminaa (kokonaista)
1 tl	fenkolin siemeniä
1	kanelitanko
1 tl	chililastuja
1 tl	garam masala -mausteseosta
1 tl	kurkumaa
1/2 rkl	leivinjauhetta
2 tl	kardemummaa
400 g	säilyketomaattia (murska käy)
2,5 dl	kanalientä (<i>tai kasvislientä</i>)
4 dl	vehnäjauhoja
1 dl	riisijauhoa
50 g	pistaasipähkinää
125 g	mangososetta (esim. Ella's tai Piltti)
1 pkt	basmatiriisiä (ruuan oheen)

Maitotaloustuotteet:

400 g	maustamatonta jogurttia (kreikkalais-)
5 dl	täysmaitoa

Vihannekset/hedelmät:

1	sipuli
1	valkosipuli
50 g	inkivääriä
1 ruukku	korianteria
1 ruukku	minttua
1	kurkku
1	mango

Näitä sinulta luultavasti löytyy:

- suolaa
- mustapippuria
- rypsiöljyä
- sokeria

Varmistathan että sinulla on:

- kasari tai pata kanacurrylle
- paistinpannu x 2
- raastinrauta
- kulhoja
- pieni kattila
- leikkuulauta ja terävä veitsi
- desimitta ja maistelulusikoita
- puukauha, vispilä
- annostastiat jälkiruualle

Tee etukäteen helpottaaksesi kokkailua:

- Tutustu resepteihin.
- Mittaa kaikki ainekset valmiiksi reseptien mukaan.
- Intialaiseen keittiöön kuuluu riisi. Mikäli haluat tarjota riisiä, niin **keitä se oma-aloitteisesti**.
- **HUOM!** Reseptit ovat neljällä eli voit puolittaa ne, mikäli et halua tehdä niin isoa annosta.

Viinisuositukset:

- Akut Riesling Feinherb 2024
- Pete's Pure Pinot Noir 2024
- **HUOM!** Voit vaihtoehtoisesti hankkia olutta. Lager olut sopii mainiosti.