LéKUé

INTIALAINEN KANACURRY HÖYRYKÄÄREESSÄ

RESEPTI

RAAKA-AINEET

- 2 DL KOOKOSMAITO
- 30G MAAPÄHKINÄTAHNA
- 300G KANASUIKALE
- 1 DL PERSIKOITA
- 5G CURRY
- 5G JEERA (JUUSTOKUMINA)
- 0,3 DL SOIJA
- 0,5 DL PURJO
- 1 TL RAKUUNA/KORIANTERI
- 25G TUORETTA PERSILJAA
- 30G CHILI

  (TULISUUTTA VOISÄÄTÄÄ OTTAMALLA SIEMENET POIS)
- 0,3 DL ÖLJYÄ

Valmistusohje

Laita kaikki aineet paitsi chili ns. perhekokoiseen höyrykääreeseen (jos käytät pienempää höyrykäärettä 1-2 henkilölle, puolita määrät). Jos olet allerginen maapähkinätahnalle, jätä se pois. Persikat voit halutessasi korvata esim. punaisella ja keltaisella paprikalla.

Pilko chili pienemmäksi, laita öljyä ja pienennetty chili huhmareeseen, muserra murskaksi. Lisää chili höyrykääreeseen.

Laita höyrykääre mikroon noin 7 min. täydellä teholla (750W). Tarjoile riisin kera.

Reseptin höyrykääreelle on kehittänyt Timali-aikuiskoulutuskeskus