



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Vegetariska

CHANA MASALA

Ingredienser ▮

8 dl kikärter, torkade
(*blötlagda och kokade*)
3 msk olivolja
(*annan olja går också bra*)
3 st lök, gul (*finhackade*)
2 klyftor vitlök (*finhackade*)
1 msk koriander
1 msk spiskummin
1 tsk garam masala
1 krm chilipulver
1 tsk gurkmeja
1 tsk salt
1 st tomat (*hackad*)
2,5 cm ingefära, färsk (*finhackad*)
2 msk tomatpuré (*kan ökas till 3 msk*)
1,5 dl grädde, matlagning
(*kokosmjölk går också bra*)

Gör så här ▮

1. Se till att kikärtorna är klara innan du börjar med masalan. Kikärter på burk funkar, men allra godast blir det med torkade som man kokar själv.
2. Stek den finhackade löken i oljan på ganska hög värme tills den är brun i färgen utan att vara bränd. Blanda i vitlöken och stek.
3. Tillsätt de torkade kryddorna och blanda sedan i tomaten och ingefäran. Häll i lite vatten, ca 0,5dl.
4. Låt puttra under lock en stund till en tjock massa.
5. Tillsätt tomatpure'n och grädden, rör om ordentligt och blanda i kikärtorna.
6. Späd med vatten tills den blir lagom tjock, tillsätt lite färsk koriander om du tycker om det och låt puttra under lock ca 15 min.