KIKKOMAN

Kurpitsa-okraraguu riisillä

kokonaisaika **50 min** **20 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Riisi:

500 g	basmatiriisiä

Raguu:

400 g	okran palkoja (voi olla pakaste)
400 g	sipulia silputtuna
12 g	valkosipulin kynsiä silputtuna
60 g	inkivääriä silputtuna
50 ml	rypsiöljyä
2 kg	myskikurpitsaa kuutioituna (3 x 3 cm)
500 g	säilöttyjä kikherneitä valutettuina
120 g	tomaattisosetta
40 ml	Kikkoman luonnollisesti valmistettu tamari gluteeniton soijakastike
800 ml	kookosmaitoa
60 ml	limettimehua
2 g	vastajauhettua mustapippuria
6 g	jauhettua kuminaa
10 g	harissa- tai curry-jauhetta

Koristeluun:

3 g	korianterin lehtiä (valinnainen)

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan.

Vaihe 2

Huuhtele okrapalot ja ryöppää kiehuvassa vedessä minuutin ajan. Jäähdytä jäävedessä.

Vaihe 3

Soseuta sipuli, valkosipuli ja inkivääri soseeksi.

Vaihe 4

Kuumenna öljy isolla pannulla ja paista sipulisosetta 2 minuuttia.

Vaihe 5

Lisää kuutioitu kurpitsa, kikherneet, tomaattisose ja Kikkomanin gluteeniton soijakastike samalle pannulle. Paista seosta n. 5 minuuttia. Lisää kookosmaito, limettimehu, pippuri ja kumina. Mausta harissalla (tai currylla) ja anna kiehua hiljaa kannella peitettynä n. 15 minuuttia. Lisää okra keittoajan lopussa ja jatka keittämistä vielä 2-3 minuuttia.

Vaihe 6

Tarjoile riisin kera ja koristele annokset korianterin lehdillä.