

Vihreä putkivinokascurry mangochutneylla

kokonaisaika **45 min** 17 min esivalmistelut 28 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Chutney:

- 50 ml** kasviöljyä paistamiseen
200 g valkosipulia, hienoksi silputtuna
500 g mangoa, isoiksi kuutioiksi leikattuna, tai vaihtoehtoisesti pakastettua mangoa
10 g sinapinsiemeniä
200 ml Kikkoman mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike
10 g chilihiutaleita

Curry:

- 100 g** kirkastettua voita
1,2 kg putkivinokkaita (kuningas osterivinokkaita), puhdistettuina, suupaloiksi leikattuna
500 g punasipulia, suuriksi paloiksi leikattuna
5 valkosipulinkynttä, ohuina siivuina
1 l kookosmaitoa
200 g pinaattia
50 g korianteria, lehdet irrotettuina
100 ml Kikkoman ponzu -sekoitus soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
1 rkl kuminan siemeniä
10 g vihreää currytahnaa
Tarjoiluun:
1 kg basmatiriisiä, keitettynä
1 kg naan-leipää

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy kattilassa mangochutneytä varten ja kuullota sipuleita 2–3 minuuttia. Lisää mango, sinapinsiemenet sekä Kikkoman mirin-tyylinen makea kastike ja anna kiehua hiljaa 20 minuuttia. Mausta chilihiutaleilla ja jätä jäähtymään.

Vaihe 2

Kuumenna currya varten kirkastettu voi isossa vuoassa. Ruskista sieniä, sipulia ja valkosipulia n. 4–5 minuuttia.

Vaihe 3

Soseuta sillä välin kookosmaito, pinaatti, korianteri ja Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike tehosekoittimessa sileäksi seokseksi. Lisää kuminan siemenet ja currytahna vuokaan ja paista vielä minuutti. Lisää kookosmaitoseos sienten sekaan ja paista 160-asteisessa uunissa (kiertoilma) n. 30 minuuttia.

Vaihe 4

Paista naan-leipää valkosipulivoissa, kunnes se alkaa hiukan ruskistua. Sekoita riisi sekä goji-marjat ja lämmitä. Tarjoile curryn, chutneyn jogurttinokareen ja ketunleivän kera.

60 g	valkosipulivoita
100 g	goji-marjoja
100 g	runsasrasvaista jogurttia
20 g	punaista ketunleipää