

Hirssipullat ja tulinen currykastike

kokonaisaika **30 min** 30 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):

1360 kJ / 325 kcal

AINEKSET

4 annosta

Pullat:

100 g hirssiä
8 kuivattua tomaattia
yrttiöljyssä
0,5 nippu persiljaa
3 basil sprigs

Sauce:

1 keskikokoinen sipuli
1 chilipaprika
2 rkl ypsiöljyä
2 rkl punaista currytahnaa
700 g paseerattua tomaattia
15 dl kookosmaitoa
Kikkoman Ponzu -
Sekoitus Soijakastiketta,
etikkaa ja sitruunaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Lisää hirssi kattilaan ja kaada päälle 2,2 dl vettä. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla 12 minuuttia. Hienonna persilja ja basilika.

Vaihe 2

Sekoita kuuma hirssi, kuivatut tomaatit ja yrtit keskenään ja laita sivuun jäähtymään.

Vaihe 3

Hienonna sipuli ja chili ja paista niitä öljyssä currytahnan kanssa. Lisää paseerattu tomaatti ja hauduta 10 minuuttia. Sekoita joukkoon kookosmaito ja [Ponzu-sitrussoijakastike](#).

Vaihe 4

Muotoile hirssiseoksesta pieniä pullia ja tarjoa ne lämpimänä currykastikkeen kanssa.