

Curry z Halloumi

Klasyczny indyjski przepis w wersji vege.

 Czas na High: 0-

 Czas na Low: 3-5H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- SOS
 - 8 ziaren kardamonu
 - 1 łyżeczka nasion kozieradki
 - 2 łyżeczki kminku
 - 1/2 łyżeczki pieprzu cayenne
 - 1 łyżeczka mielonej kurkumy
 - 2 ząbki czosnku, posiekane
 - 2 1/2 cm kawałek świeżego korzenia imbiru, obrany i starty
 - 40 g roztopionego masła lub ghee
 - 1 cebula, posiekana
 - 400 g puszka posiekanych pomidorów
 - 1 łyżka przecieru pomidorowego
 - 1 łyżka sosu chutney z mango, plus dodatkowy opcjonalnie do podania
- CURRY
 - 500 g halloumi, pokrojonego w kostkę o boku 2 cm
 - 1 laska cynamonu
 - 100 ml śmietany
 - Duża garść świeżych liści kolendry, grubo posiekanych
 -



Wykonanie:

Za pomocą tłuczka i moździerza rozbij ziarna kardamonu i krótko zmiżdź, aż nasiona wydostaną się na zewnątrz. Wyjmij i odrzuć łupiny. Dodaj kozieradkę, kminek, pieprz cayenne i kurkumę do moździerza, a następnie zmiżdź przyprawę tłuczkiem, aż będą średnio rozdrobnione.

Umieść zmielone przyprawy w blenderze wraz z pozostałymi składnikami sosu i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji. Przenieś sos do wolnowaru i dodaj halloumi oraz laskę cynamonu.

Przykryj pokrywką i gotuj na LOW przez 3-5 godzin. Wyjmij i wyrzuć cynamon, wmieszaj śmietanę, zdejmij pokrywkę i krótko podgrzej. Sprawdź przyprawy i posyp kolendrą. Podawaj z ryżem i sosem chutney z mango.