Madras Curry

Aineet:
4:lle hengelle
400-500g mureaa naudanlihaa tai broileria kuutioina
1 sipuli
2-3 perunaa
2-3 tomaattia
½ tl murskattua valkosipulia
½ tl murskattua inkivääriä
2 rkl Patak´s Madras Curry Paste
Lisäksi:
Basmatiriisiä
Patak´s Mango Chutney
Chapati tai Naan-leipää

Valmistus:
Kuumenna hiukan öljyä pannussa ja lisää silputtu sipuli, valkosipuli ja inkivääri.

Lisää lihat ja ruskista hetken aikaa. Lisää 2 rkl Madras Currytahnaa sekä tomaatit ja perunat kuutioina.

Hauduta kannen alla keskilämmöllä muutaman minuutin ajan välillä hiukan vettä lisäten ja sekoittaen.

Lisää 1-2 dl vettä ja hauduta n. 20-30 minuuttia kunnes lihat ja perunat ovat kypsiä.

Valmista tällä välin riisi pakkauksessa olevan ohjeen mukaisesti.

Tarjoile Madras Curry basmatiriisin ja mango chutneyn sekä intialaisen leivän kera.