Määrä: n. 2 dl

Kotitekoinen currytahna

Aika: 45 minuuttia uunissa + 15 minuuttia

Kotitekoinen, maukas currytahna, jolla voi maustaa pataruokia ja keittoja. Saat vaihtelua kokeilemalla eri mausteita.

Ainekset

2 salottisipulia
1 valkosipuli
1 punainen chili
4 cm tuoretta inkivääriä
3 keskikokoista palaa tuoretta kurkumaa
2 sitruunaruohon vartta
2 ruukullista korianteria
2 rkl kokonaisia korianterinsiemeniä
1 rkl kokonaista juustokuminaa
1 tl merisuolaa
1/2 tl mustapippuria

Tee näin

Lämmitä uuni 100-asteiseksi. Kuori sipuli ja valkosipuli, öljyä ne ja kääri alumiinifolioon. Paista sipuleita uunin keskitasolla 45 minuuttia, kunnes ne ovat pehmeitä.

Huuhtele chili. Jos haluat miedomman tahnan, voit myös poistaa siemenkodan. Pese inkivääri ja kurkuma huolellisesti. Suikaloi sitruunaruohot.

Sekoita kaikki ainekset sileäksi tahnaksi. Säilytä ilmatiiviissä astiassa. Currytahna säilyy viikon ajan jääkaapissa, mutta sitä voi myös pakastaa jääpala-astioissa, jolloin saadaan käteviä kerta-annoksia.

Vinkki! Mausta porkkanakeitto 1–2 ruokalusikallisella currytahnaa!