

Portioner: Ger ca 2 dl

Hemgjord currypasta

Tid: 10 minuter + 45 minuter i ugn

Produkt: Stavmixer

En hemgjord smakrik currypasta att smaksätta grytor och soppor med. Variera genom att mixa ner olika kryddor!



Ingredienser

- 2 schalottenlökar
- 1 vitlök
- 1 röd chili
- 4 cm färsk ingefära
- 3 medelstora bitar färsk gurkmeja
- 2 citrongräs
- 2 krukor koriander
- 2 msk hela korianderfrön
- 1 msk hel spiskummin
- 1 tsk havssalt
- 1/2 tsk svartpeppar

Gör så här

Värm ugnen till 100 grader. Skala lök och vitlök, blanda med olja och lägg in i aluminiumfolie. Baka mitt i ugnen i 45 minuter, tills de är mjuka.

Skölj av chilin. Ta eventuellt bort fröfäste och frön för en mildare smak. Tvätta ingefära och gurkmeja noga. Strimla citrongräset.

Mixa alla ingredienser till en slät pasta. Förvara i en burk med tätslutande lock. Currypastan håller upp till 1 vecka i kyl men går bra att frysa ner istärningsfack för kända portionsstorlekar.



Tips! Smaksätt gärna **morotssoppan** med 1–2 msk currypasta!