

Ger: Ca 2 dl

Hjemmelaget currypaste

Tid: 10 minutter + 45 minutter i ovn

Produkt: Stavmikser

En hjemmelaget smaksrik currypaste å smaksette gryter og supper med. Varier gjennom å blande inn ulike krydder!



Ingredienser

- 2 sjalottløk
- 1 hvitløk
- 1 rød chili
- 4 cm frisk ingefær
- 3 middelstore biter frisk gurkemeie
- 2 sitrongress
- 2 potter koriander
- 2 ss hele korianderfrø
- 1 ss hel spisskum
- 1 ts havsalt
- 1/2 ts svartpepper

Gjør slik

Varm ovnen til 100 grader. Skrell løk og hvitløk, bland med olje og pakk inn i aluminiumsfolie. Bak midt i ovnen i 45 minutter, til de er myke.

Skyll av chilien. Fjern eventuelt frøfeste og frø for en mildere smak. Vask ingefær og gurkemeie nøye. Strimle sitrongresset.

Miks alle ingredienser til en glatt pasta. Oppbevar i en boks med tett lokk. Currypaste holder opptil 1 uke i kjøleskap, men går fint å fryse ned i isterningbrett for smarte porsjonsstørrelser.

TIPS!

Smaksett gjerne **gulrotsuppen** med 1–2 ss currypaste!