Csicseriborsó-curry

40—50 Perc

Elkészítés

1. Hámozzuk meg és vágjuk fel a hagymát.
2. Turmixgéppel pürésítsük a maradék hagymát a gyömbérrel és a fokhagymával.
3. Öntsük az edénybe az áztatott csicseriborsót és annak vizét, adjuk hozzá az apróra vágott hagyma felét, a kardamomot, a szegfűszeget, a babérlevelet, a borsot, a köményt, az aszandkórót és egy teáskanál sót, majd forraljuk fel.
4. Főzzük 50-60 percig, amíg a csicseriborsó meg nem puhul.
5. Szűrjük le a csicseriborsót és tegyük félre a levét.
6. Egy másik serpenyőben melegítsünk egy kis olajat, és a maradék apróra vágott hagymát pirítsuk alacsony hőfokon 30 percig.
7. Adjuk hozzá a hagymát, a gyömbért és a fokhagymapürét, 10 percig pirítsuk, majd keverjük bele a kurkumát, a garam masalát, a koriandert, a borsot és a mangóport.
8. Jól keverjük össze és főzzük át.
9. 1 perc múlva adjuk hozzá a paradicsompürét, hagyjuk pár percig főni, majd adjuk hozzá a csicseriborsót és a főzőlevet.
10. Főzzük addig, amíg a csicseriborsó nagyon puha lesz, de még egyben marad. Sózzuk és találjuk.

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

3 db	Nagy vöröshagyma
5 cm	Gyömbér
5	Gerezd fokhagyma
250 g	Csicseriborsó, 1,2 l vízben áztatva egy éjszakán át
1 csipet	Aszandkóró
250 g	Paradicsomkonzerv
1 tk.	Mangópor
0.5 tk.	Garam masala
2 db	Kardamom
9 db	ARCHIV: Szegfűszeg, egész
0.5 ek.	Feketebors, egész
2 db	Babérlevél, egész
1.5 tk.	Római kömény, őrölt
0.5 tk.	Feketebors, őrölt
1 tk.	Babérlevél, egész
1 tk.	Római kömény, őrölt
	Feketebors, őrölt
100 ml	Olaj