

Curry cu halloumi

30— Min.

Pregătire

1. Taie brânza halloumi în cuburi. Încinge puțin ulei într-o tigaie și prăjește halloumi-ul timp de 2–3 minute pe fiecare parte, până devine auriu. Scoate-l din tigaie și pune-l deoparte.
2. În aceeași tigaie, adaugă restul uleiului de măsline și ceapa. Gătește aproximativ 5 minute, până când se înmoaie. Adaugă usturoiul și pudra de curry și gătește scurt (aprox. 1 minut), până devin aromate, având grijă să nu arzi condimentele.
3. Toarnă passata și apa. Adu la punctul de fierbere, apoi redu focul și lasă să fiarbă la foc mic timp de 10 minute, amestecând ocazional.
4. Încorporează laptele de cocos și potrivește de sare, dacă este nevoie. Adaugă halloumi-ul înapoi în sos și mai lasă să fiarbă ușor încă 5 minute. la de pe foc și servește cu orez gătit sau naan.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Brânză halloumi
1 lingură	Ulei de măsline
1	Ceapă, tocată mărunt
1 linguriță	Usturoi granulat
1 lingură	Curry
400 g	Roșii pasate)
100 ml	Lapte de cocos
100 ml	Apă
	Sare, după gust
	Orez, pentru servire