



# Halloumi sajtos curry

🕒 25–30 Perc 

## Elkészítés

- 1 A halloumi sajtot kockákra vágjuk. Kevés olajat hevítünk egy serpenyőben, és a halloumit oldalanként 2–3 percig sütjük, amíg aranybarnára pirul. Kivesszük a serpenyőből, és félretesszük.
- 2 Ugyanabban a serpenyőben hozzáadjuk a maradék olívaolajat és a hagymát. Körülbelül 5 percig dinszteljük, amíg megpuhul. Hozzáadjuk a fokhagymát és a curry port, majd rövid ideig (kb. 1 percig) pirítjuk, amíg illatos nem lesz, ügyelve arra, hogy a fűszerek ne égjenek meg.
- 3 Hozzáöntjük a paradicsomszószt és a vizet. Felforraljuk, majd csökkentjük a hőfokot, és 10 percig gyöngyözve főzzük, időnként megkeverve.
- 4 Belekeverjük a kókusztejet, és szükség esetén megsózzuk. Visszatesszük a halloumit a szószba, és további 5 percig óvatosan főzzük. Levesszük a tűzről, és főtt rizszel vagy naan kenyérral tálaljuk.

## Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Halloumi sajt
1 ek	Olívaolaj
1 fej	Hagyma, finomra vágva
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 ek	♦ Currypor fűszerkeverék
400 g	Paradicsomszósz
100 ml	Kókusztej
100 ml	Víz
	Só, ízlés szerint
	Rizs, a tálaláshoz

