Tálalás: **4 főre**

Előkészítés: **15 perc**

Elkészítés: **15 perc**

Havas Dóra

CSICSERIBORSÓ CURRY

Az indiai fűszerek különleges ízélményt nyújtanak, és a leghétköznapibb hozzávalókból készült ételeket is izgalmassá teszik. Ilyen ez a könnyen elkészíthető csicseriborsó curry is, amiben a hagyma, a paradicsom és a csicseriborsó találkozását varázsoljuk egyedivé. A hozzávalók vásárlásakor nézzetek szét az Auchan nemzetközi konyha kínálatában!

HOZZÁVALÓK

1 db csicseriborsó-konzerv
4 db paradicsom
5 fej vöröshagyma
3 evőkanál olaj
1 kis darab gyömbér
5 gerezd fokhagyma
2 szem szegfűszeg
1 csipet őrölt szegfűbors
3 db babérlevél
2 teáskanál római kömény
1 teáskanál kurkuma
3 teáskanál garam masala
2 teáskanál őrölt koriander
25 dkg rizs
1 db kezeletlen citrom
1 csipet só és frissen őrölt bors

ALLERGÉNEK

1. A csicseriborsót leöblítjük, és alaposan lecsöpögtetjük. A paradicsomokat leforrázzuk, és meghámozzuk. A hagymákat is meghámozzuk, és vékonyan felszeleteljük.

2. Egy nagy lábosban 2 evőkanál felhevített olajon puhára dinszteljük a 3 felszeletelt hagymát.

3. Az aranybarnára sült hagymás alaphoz hozzáadjuk a meghámozott gyömbért és fokhagymát. 10 percig együtt pirítjuk, majd mehet bele az összes fűszer.

4. Amíg a curry fő, elkészítjük a rizst. Egy kisebb lábasban felhevítünk 1 evőkanál olajat, és rászórjuk a rizst. Kevergetve 5 percig pirítjuk, amíg kifehérednek a szemek. Sózzuk, felöntjük 5 dl vízzel, és lefedve 25 perc alatt kis lángon puhára

pároljuk.

5 Ezután jöhet bele 2 dl víz, aprítógéppel pürésített vagy összevágott paradicsom.

6 Lefedve főzzük 30 percig. Ha nagyon besűrűsödne, adjunk hozzá még vizet.

7 Hozzáadjuk a csicseriborsót, és néhány perc alatt összemelegítjük.

8 Citromhéjat reszelünk bele.

9 Végül a rizzsel és friss korianderrel tálaljuk.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan