

Äyriäis-kalacurry riisillä ja tomaattisalsalla

Kokkaa eteläafrikkalaisittain Louise Meruksen ja Nederburg-viinien matkassa. Mausteista curryruokaa tasapainottaa aromaattinen Riesling-viini.



CURRY

1 rkl öljyä
1 tl juustokuminan siemeniä
2 valkosipulikynttä
2 rkl hienonnettua inkivääriä
1 rkl currya
1 tl kurkumaa
1 sipuli
½ punainen chili
4 tomaattia
4 dl kookosmaitoa
suolaa ja pippuria
200 g valkoista kalaa
200 g katkarapuja
½ limen mehu
suolaa, pippuria, sokeria

TOMAATTI-SIPULI SAMBAL

3 tomaattia
1 pieni punasipuli
korianteria
suolaa, pippuria

LISÄKSI

riisiä
valmista chutneytä



ÄYRIÄISET



VÄHÄRASVAINEN KALA



4 HLÖ



+ 60 MIN

VALMISTA ENSIN TOMAATTISAMBAL ELI SALSAA

- 1 Kuutio tomaatit ja sipuli ja sekoita keskenään kulhossa.
- 2 Mausta oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla ja leikkaa runsaasti korianteria päälle.

TEE SITTEEN CURRY

- 1 Kuori ja hienonna sipuli ja valkosipuli. Kuori ja leikkaa inkivääri pieniksi paloiksi. Viipaloi chili ja kuutio tomaatit.
- 2 Paista juustokuminan siemenet öljyssä paistinpannussa. Lisää hienonnettu valkosipuli ja inkivääri, curryjauhe ja kurkuma ja paista hetken. Lisää hienonnettu sipuli, chili ja paista noin 5 minuuttia.
- 3 Kaada kookosmaito joukkoon, anna hautua hetken ja mausta suolalla, pippurilla ja sokerilla.
- 4 Laita kalat ja äyriäiset joukkoon ja lämmitä pari minuuttia. Mausta limen mehulla.
- 5 Tarjoa keitetyllä riisillä, chutneyllä ja tomaatti-sipulisambalilla.



Resepti: Louise Mérus

Louise Mérus on suomalainen kokki, joka on asunut ja opiskellut Etelä-Afrikan Kapkaupungissa. Hänen erikoisosaamistaan ovat afrikkalaiset perinneruoat ja mausteet. Louisen esikoisruokakirja *Mina smaker från Kapstaden* löytyy kirjakaupoista (Cozy Publishing 2016)