



## PAKISTANILAINEN MUNAKOISO JOGURTTIKASTIKKEELLA

### AINESOSAT

- Vettä ja 2 rkl suolaa
- 500 g munakoiso leikattuna 5 mm:n viipaleiksi
- 150 ml auringonkukka- tai oliiviöljyä
- 1 iso sipuli silputtuna
- 2 valkosipulinkynttä murskattuna
- 1 tl kuminajauhetta
- 1 tl punaista chilijauhetta
- 1 tl garam masalaa
- Suolaa maun mukaan
- 1/2 tl kurkumajauhetta
- 1 tl korianterijauhetta
- 1 tl punaisia chilihiutaleita
- 15 currynlehtä
- 5 pyöreää punaista chilipaprikaa
- 1 tl kuminan siemeniä
- 500 g paksua jogurttia
- 120 ml vettä
- 1 nippu tuoretta korianteria silputtuna

### VALMISTAMINEN

1. Liuota suola veteen 3 litran iCook-sekoituskuulhossa. Lisää munakoisoviipaleet ja liota suolavedessä 15 minuuttia. Ota pois ja kuivaa talouspyyhkeellä.
2. Kuumenna 40 ml öljyä iCook Senior -kuullotuspannussa ja paista munakoisoviipaleet kullanruskeiksi.
3. Kuumenna 100 ml öljyä wok-teräspannussa ja paista sipulit kullanruskeiksi. Lisää murskatut valkosipulinkyntset, kuminajauhe, chilijauhe, punaiset chilihiutaleet ja sekoita 2 minuuttia.
4. Lisää vesi, sekoita ja kiehauta. Peitä ja kypsennä 2–3 minuuttia. Nosta lämpöä ja jatka kypsentämistä, kunnes öljy irtautuu.
5. Kaada jogurtti 2 litran sekoituskuulhoon ja sekoita hyvin.
6. Kuumenna loppu öljy Junior-kuullotuspannussa ja lisää kuminansiemenet, pyöreät punaiset chilipaprikat ja currynlehdet ja kypsennä sekoitellen 1–2 minuuttia.
7. Lisää paistetut mausteet jogurttiin ja sekoita varovasti.
8. Lisää tarjoilua varten kastike, munakoisot ja jogurtti kerroksittain. Koristele murskatulla punaisella chilillä ja silputulla korianterilla. Tarjoile höyrytetyn riisin kanssa.