



Recept

Jordnötssås

Finhacka två och en halv deciliter (160 g) osaltade rostade jordnötter i en matberedare.

Hetta upp 40 milliliter olja i en medelstor gryta. Lägg i en hackad lök och stek tills löken är mjuk. Tillsätt två finhackade vitlöksklyftor, två teskedar riven ingefära, en halv tesked chilipulver, två teskedar curry och en tesked mald kummin.

Stek i två minuter under omrörning.

Häll på fyra deciliter kokosmjölk, fyra matskedar farinsocker och de hackade jordnötterna.

Puttra försiktigt i fem minuter tills såsen tjocknar. Smaksätt med lite citronsaft.