

Korma (1 personer)

Forberedelse

Lam eller kylling kuttes i avlange stykker, ikke for store, slik at marinaden gjør nytten for seg. Rør sammen Tandooripaste og Limesaft. Kjøttet / rekene marineres i 1-2 timer, eller mer (gjærne over natten). Beregn nok til at alt dekkes over av marinaden. Løk freses sammen med fersk hvitløk og ingefær, Løken skal få en lett gyllen farge. Tilsett Tandooripaste og litt vann. Kokes ca 30 min. Til sausen er redusert, og har satt seg. Tilsett mer vann ved for tørr saus. Krem til med Kokosnøttmelk helt til slutt. Tilsett hakkede mandler etter ønske. Smak til med lime, salt, pepper og frisk koriander. Kjøttet/rekene stekes lett i panne med olje. Saltes. Den ferdige sausen helles over kjøttet / rekene like før servering.



Produkter

Patak's Tandoori Paste	0,01	
	kg	
Limejuice Realime	0,005 l	
Kokosmelk Premium 75%	0,05 l	
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,15	(enten)
	kg	
Lam	0,15	(eller)
	kg	
Kyllingfilet	0,15	(eller)
	kg	
Løk, kuttet	0,1 kg	
Ingefær, hakket	0,05 dl	
Hvitløk, hakket	2,5 g	
Vann	0,3 dl	
Mandler, hakket	0,25 dl	
Koriander, frisk		

**Allergener*