



## Vindaloo (1 personer)

### Forberedelse

Lam eller kylling kuttes i avlange stykker, ikke så store, slik at marinaden gjør nytten for seg. Rør sammen litt av curry pasten, Sambal Oelek og Limesaft. Kjøttet / rekene kuttes, og marineres i 1-2 timer, eller mer (gjærne over natten). Beregn nok marinade til at alt dekkes over. Løk freses sammen med fersk hvitløk og ingefær, samt Sambal Oelek. Løken skal få en lett gyllen farge. Tilsett resten av curry-pasten, litt vann, og Diced tomatoes. Kokes ca 30 min. Til sausen er redusert, og har satt seg. Tilsett mer vann ved for tørr saus. Tilsett Kokosnøttmelk helt til slutten for et mer kremet resultat. Smak til med mer Sambal Oelek for et mer hot resultat. Kjøttet / rekene stekes lett i panne med olje. Saltes. Den oppvarmede sausen helles over kjøttet like før servering.



### Produkter

Curry Paste Mild *(Sennep,kan inneholde spor av Nøtter,Mandler,Peanøtter)	0,02 kg	
Limejuice Realime	0,005 l	
Kokosmelk *(kan inneholde spor av Nøtter,Mandler,Peanøtter)	0,025 l	
Heinz Diced Tomatoes	0,025 kg	
Sambal Oelek	0,005 kg	
Black Tiger Scampispyd RPDTO 41/55	0,15 kg	(Enten)
Lam	0,15 kg	(eller)
Kyllingfilet	0,15 kg	(eller)



# HAUGEN-GRUPPEN

Løk, kuttet	0,1 kg
Ingefær, hakket	0,05 dl
Hvitløk, hakket	0,025 dl
Vann	0,25 dl

*\*Allergener*