

Curry Bananer

En ovanlig men välsmakande curry.

4 Portioner

Förberedelser Tid: 5 minuter

Matlagning Tid: 8 minuter

Örter och kryddor som krävs:

att smaka malen Chili

6 Hel Kryddnejlika

1 tsk Koriander blad

1 tsk Koriander Frö

1 1/2 tsk Garam Masala

1 tsk Mango Pulver

Ingredienser:

6 omogna bananer

2 klyftor vitlök

3/4 dl yoghurt

2 lök

salt för att smaken

Smör eller vegetabilisk olja för stekning

Örter och kryddor som anges ovan

Matlagning Instruktioner:

Finfördela vitlök med en generös nypa salt i en stöt eller mixer.

Krossa hela koriander med baksidan av en sked (eller lätt mala det i en mortel) och lägg till vitlök, chili, kryddnejlika, Garam masala och amchoor pulver. Blanda väl till en tjock pasta. Hacka löken fint och blanda med krydda blandningen med yoghurt.

Skala bananer och slitsa på längden.

Fyll dem med pastan. Stick i 2 eller 3 tandpetare för att hålla ihop bananerna. Smält smör i en stekpanna, eller värm olja och försiktigt stek bananer på medellång värme tills de fått färg. Vänd försiktigt och stek den andra sidan.

Servera på en bädd av ris, garneras med koriander blad.