



25 perc

Miközben elkészülsz a mártással, azalatt kifőzheted a tésztát, és még ennél is rövidebb idő alatt elkészülsz.

A curry, a fahéj és a többi fűszer egy nagyon kellemes új ízvilágot hoz a tányérodra.

Akár máshoz is készíthetsz ilyen mártást vagy akár csak magában.

Rák curry mártásban



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:



450 g koktél rák
1 doboz hámozott paradicsom
250 ml kókuszkrém
1 nagy fej hagyma

4 gerezd fokhagyma
2 evőkanál olaj
3 evőkanál curry por
3 db babérlevél

3 – 4 db fahéj
1 teáskanál só
½ teáskanál őrölt fekete bors

Elkészítés:



1 A hagymát, és a fokhagymát apróra vágjuk, és olajon lassan pároljuk, apránként hozzáadva vizet.



2 Beletesszük a fűszereket, és egy kis vízzel tovább pároljuk.



3 Botmixer segítségével pürésítjük a paradicsomot, amit azután hozzáforralunk.



4 Hozzákeverjük a kókuszkrémet, és összeforraljuk.



5 Közben forró sós vízben átforraljuk a rákot.



6 Leszűrjük és a szószhoz keverjük. Néhány perc alatt összeforraljuk.