



INDIAPÄRANE KIKERHERNE RIISIROOG

Retsept: Kristel Vokk, Kadri Tran Raamatust “Riis maailma köögis”

Valmistamine

Valmistamisaeg: 35 minutit 4-le Kui sul ei ole kuskilt vürtskõõmneid saada, asenda need tavaliste kõõmnetega. Tükelda paprika kuubikuteks. Lase pannil õli kuumaks. Prae ingver ja lisa loorber, vürtskõõmned, Cayenne'i pipar, kurkum ja muskaatpähklipulber. Sega ja prae minuti jagu. Lisa purustatud tomatid, sool ja must purustatud pipar. Lisa segusse paprikatükid, kikerhersed, riis ja kuum puljong või vesi ning või. Kata pann kaanega ja hauta segu 25 minutit

- 200 g Veski Mati Basmatiriisi
- 400 g purustatud tomateid
- 400 g kikerherneid purgis
- 1 sl peeneks hakitud ingverit
- 1 punane paprika
- 300 ml puljongit või vett
- 2 tl vürtskõõmneid
- 2 loorberilehte
- 1 tl Cayenne' i pipart
- ½ tl kurkumit
- ½ tl muskaatpähklipulbrit
- 3 sl õli
- 40 g võid
- 2 sl heledat sojakastet
- 2 tl soola
- musta purustatud pipart
- 4 tl mett