



VEGETARISK

Grön mangocurry

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **20 min** Portioner: **8**



Det här är ett av mina favoritrecept från min barndom. Det står staplat på nästan varje sydindiskt bröllop och det var alltid den här rätten jag alltid såg mest fram emot.

Den är väldigt lätt att göra, det som tar mest tid är att tärna mangon. Men det är helt värt det i slutändan! När jag inte kan hitta sura gröna mangos så kollar jag efter hårda och omogna vanliga. Smaken i vanlig mango är dock lite sötare men de är lika utsökta. Den här curryn håller i ditt kylskåp i ett par dagar.



INGREDIENSER

0.5 tsk svarta senapsfrön
5 st stora gröna mangos, fint tärnade
0.5 msk rostad sesamolja
2 msk rapsolja
0.5 tsk asafetidapulver
1.5 tsk cayennepeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg den tärnade mangon tillsammans med salt och cayennepeppar i en skål och ställ åt sidan.
- 2** Hetta upp oljan i en stor stekpanna på mediumvärme och tillsätt senapsfröna. När de börjar poppa så tillsätt asafetidapulvret. Tag av stekpannan från värmen efter någon minut så att inte senapsfröna bränns. Häll sedan denna fräsande oljemixen över mangofrukterna och blanda om.
- 3** Droppa nu över sesamoljan. Frukten bör vara krispig och rå, värmd enbart av hettan av oljan. Servera rumstempererat.