

Indiai szósz üvegbe zárva

Varázslatos ízvilág

10 üveg ((200 ml-es))



Könnyen elkészíthető

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Az elkészítéshez:

- 250 g sárgarépa (előkészítve mérjük le)
- 250 g cukkini (előkészítve mérjük le)
- 400 g alma (előkészítve mérjük le)
- 200 g piros kaliforniai paprika (előkészítve mérjük le)
- 250 g vöröshagyma
- 400 g paradicsompüré
- 400 ml kókusztej
- 2 tk. kurkuma
- 2 tk. curry
- 1 tk. Garam masala fűszerkeverék
- 3 tk. só
- 150 g cukor
- 1 tasak Dr. Oetker Dzsemfix 2:1

1 Előkészítés:

A sárgarépát, a cukkinit és az almát meghámozzuk, nagylyukú reszelőn lereszeljük, és a megadott mennyiséget kimérjük. A kaliforniai paprikát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és 200 g-ot kimérünk belőle. A hagymát megtisztítjuk, félbe vágjuk és apróra szeleteljük, majd 250 g-ot kimérünk.

2 Elkészítés:

Az előkészített zöldségeket, az almát, a kókusztejet és a fűszereket egy főzőedénybe öntjük. Hozzáadjuk a cukorral elkevert dzsemfixet. Az elegyet állandó keverés mellett nagy lángon felforraljuk, majd a maradék cukrot is hozzáadjuk. Az egészet állandó keverés közben újra felforraljuk, 3 percig zubogva forni hagyjuk. Ha szükséges a habot eltávolítjuk a tetejéről, és azonnal az előkészített üvegekbe töltjük, jól lezárjuk, majd 5 percre fejjel lefelé állítjuk.

Tip from the Test Kitchen

- Az indiai szószot felmelegítve rizshez, húsokhoz kínálhatjuk.
- A szósz lezárt üvegekben kb. 3 hónapig áll el.