
CHANA MASALA

ANTALL PORSJONER: 50

INGREDIENSER

MENGDE

Passerte tomater, hermetisk	3,8 l
Kikerter, drenert	4,7 kg
Vegetabilsk olje, f.eks. rapsolje	240 ml
Løk, hakket	1,36 kg
Spisskummen, malt	55 g
Salt	73 g
Hvitløkspulver	66 g
Ingefær, malt	50 g
Chilipulver	Etter smak (f.eks. 45 g)
Koriander, tørket	15 g
Gurkemeie	2 ss (15 g)
Garam Masala (krydderblanding)	30 g (4 ss)
Sitronsaft	180 ml

For risen

Fullkornris, tørr	3 kg
Vann	2,4 l

FREM GANGSMÅTE

1. Tilbered risen med vann.
2. Forvarm ovnen til 175°C.
3. Kombiner alle ingrediensene, unntatt garam masala, sitronsaft og ris, i en stekeform. Rør om og dekk til.
4. Plasser i ovnen i omtrent 20 minutter, til blandingen er gjennomvarm.
5. Tilsett garam masala og sitronsaft i kikertblandingen og rør godt til alt er jevnt blandet.
6. Server over ris.