

PUNJABILAINEN KAALI



Annoksia: 4

1 rkl öljyä
2 rkl Truly Indian Madras Mieta Currytahnaa
2 tl Spice Up! Inkivääritahnaa
2 tl Spice Up! Valkosipulitahnaa
1 tl garam masalaa
400 g kaalia ohueksi suikaloituna
230 g kikherneitä
200 g sokeriherneitä
1 tl sinapinsiemeniä

Koristeeksi
korianteria
3 rkl suolapähkinöitä

Gluteeniton
Munaton
Maidoton

Paista öljyssä tahnoja hetki. Lisää pannuun kaali ja herneet, paista kunnes kaali on hieman pehmenyt. Sekoita joukkoon sinapinsiemenet, koristele halutessasi tuoreella korianterilla ja suolapähkinöillä.