

1 Δεκεμβρίου 2018

Πατάτες με τσίλι και τζίντζερ

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)





Υλικά

2 κουτ. σούπας λάδι

1 κουτ. γλυκού σπόροι μουστάρδας (σε μπαχαράδικα)

6 αποξηραμένα φύλλα κάρι (σε μπαχαράδικα)

1/2 κουτ. γλυκού κουρκουμάς, σε σκόνη

1 κομμάτι τζίντζερ 2 εκ., σε ξύσμα

2 πράσινες πιπεριές τσίλι, ψιλοκομμένες

2 κρεμμύδια, σε μέτρια καρέ

500 γρ. πατάτες, κομμένες σε κύβους 2 εκ.

1 κουτ. σούπας πουρές ταμάρινδου (μόνο σε καταστήματα με ασιατικά τρόφιμα, αντικαθιστούμε με 1 κουτ. σούπας χυμό λάιμ, στον οποίο έχουμε διαλύσει 1/4 κουτ. γλυκού ζάχαρη)

αλάτι

Διαδικασία

Ζεσταίνουμε το λάδι σε ένα μεγάλο τηγάνι σε δυνατή φωτιά, προσθέτουμε τους σπόρους μουστάρδας, σκεπάζουμε και, όταν αρχίσουν να σκάνε οι σπόροι, προσθέτουμε τα φύλλα κάρι, τον κουρκουμά, το τζίντζερ, τα τσίλι και το κρεμμύδι, και μαγειρεύουμε, χωρίς καπάκι, για 4-5 λεπτά ή μέχρι να μαλακώσει το κρεμμύδι.

Προσθέτουμε τις πατάτες και 250 ml νερό στο τηγάνι, αφήνουμε να πάρει βράση, σκεπάζουμε, χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά και μαγειρεύουμε μέχρι οι πατάτες να μαλακώσουν και σχεδόν να ανοίξουν.

Αν έχει μείνει υγρό στο τηγάνι, ξεσκεπάζουμε και σιγοβράζουμε μέχρι να εξατμιστεί. Αν η πατάτα δεν έχει μαγειρευτεί και δεν έχει μείνει καθόλου υγρό, προσθέτουμε λίγο νερό ακόμα και συνεχίζουμε το μαγείρεμα. Προσθέτουμε τον ταμάρινδο και αλατίζουμε.

Πηγή: gastronomos.gr