

Curry-bataattikeitto (kuivattuna vaeltajan retkieväs)

(neljälle)

AINEKSET:

2 bataattia
2 sipulia
2 valkosipulinkynttä
1 porkkana
2-3 rkl punaista currytahnaa
2 l vettä
2 kasvisliemikuutiota
1 rkl raastettua inkivääriä
1 tölkki (250 ml) kookoskermaa
1 tölkki (230g) kypsiä kikherneitä
2 limen mehu
2 chiliä
(1,5 dl Hernis-suikaleita)

VALMISTUS:

Hienonna sipulit. Kuori ja paloittele bataatit ja porkkana. Poista chileistä siemenet ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Kuullota sipuleita hetki kattilassa pienessä määrässä öljyä. Lisää vesi, liemikuutiot, huuhdellut kikherneet, bataatti, porkkana, currytahna, inkivääri ja puolet chiliviipaleista. Hauduta noin 30 min kunnes bataatit ja porkkanat ovat pehmenneet.

Lisää lime ja kookoskerma, kiehauta.

Aja keitto sauvasekoittimella sileäksi. Tarkista maku. Annostele keittoa syvälle lautaselle ja ripottele päälle chiliviipaleita.

VAELTAJAN KEITTO

Valmista keitto kuten ohjeessa seuraavin muutoksin.

Lisää kasvisliemikuutioiden määrää neljään ja vähennä vesi n 5 desilitraan eli siten, että ainekset peittyvät.

Älä lisää keittoon vielä kikherneitä, vaan huuhtele ja kuivaa.

Kuivaus: Levitä soseutettu keitto leivinpaperin päälle uunipannulle tai kasvikuivuriin ja kuivaa noin 55 asteessa.

Uunissa luukku hieman raollaan. Kuivaa myös kikherneet.

Jaa keitto, kikherneet ja **Hernis-suikaleet** neljään uudelleen suljettavaan pussiin.

Retkellä kaada pussin sisältö ruokatermokseen ja lisää 4–5 dl kiehuvan kuumaa vettä päälle. Anna hautua vähintään 30 min, sekoita ja nauti.

