



Tomatchutney

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **30 min** Portioner: **6**



Indisk tomatchutney som kan användas som en dipp eller salsa. Ringla den över en nudelsoppa för lite extra krydda.

Jag vet att det här receptet innehåller många ingredienser men om ni lagat flera av mina recept tror jag att ni känner till dem vid det här laget. Det här är verkligen en traditionell chutney som jag tycker att ni åtminstone ska känna till.

Chutneyn håller i kylan i några dagar och den går även frysa så du kan göra en stor sats bara ett par gånger om året.

Om du inte hittar vita linser går det bra att använda jordnötter eller cashewnötter istället, eller skippa det helt.



INGREDIENSER

30 g tamarindmassa (stor som en golfboll) låt massan dra i kokhett vatten i 20 min
2 dl kokande vatten (till tamarindmassan)

1 msk sesamfrön

1 msk bockhornsklöver

1 msk korianderfrön

1 msk vita linser (white gram lentils)

500 g hackade tomater
10 st torkade chilifrukt
4 msk sesamolja
1 tsk svarta senapsfrön
1 tsk asafetidapulver (hoppa över om du inte hittar, kan vara svårt))
0.5 tsk gurkmeja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Tamarindsås: Lägg tamarinden i en liten skål med det kokande vattnet och låt stå i 20 minuter. Rör runt så att tamarinden löses upp och blandas med vattnet. Sila såsen, tryck till så att du får med så mycket som möjligt. Torrrosta sesamfrön, bockhornsklöver, korianderfrön och linser (ev ersatt med nötter) i några min på medelvärme i en stekpanna medan du rör.
- 2** Mixa de hackade tomaterna, tamarindsåsen och chilifrukterna i en matberedare eller mixer till en slät puré.
- 3** Värm upp oljan i en liten kastrull och fräs senapsfröna tills de börjar poppa. Tillsätt asafetida, purén och gurkmeja och låt det koka ihop 8 minuter eller tills dess att oljan börjar separera sig och lägga sig på ytan.
- 4** Tillsätt nu de torrostade kryddorna och fortsätt koka såsen tills den har reducerats till en tjock chutney, cirka 7-10 minuter.