



---

Λουκάνικο curry με ρύζι και naan bread

<b>Υλικά:</b>	<b>Εκτέλεση</b>
<b>Για το curry</b>	
300 γρ. λουκάνικα κοζάκικα με πάπρικα “Μουτεβελής” 30 γρ. πάστα κίτρινου κάρυ 1 τμχ κρεμμύδι 1 τμχ πιπεριά Φλωρίνης ½ μάτσο κόλιανδρο 300 γρ. γάλα καρύδας 3 cm ginger 3 σκελίδες σκόρδο ½ τσίλι πιπεριά 5 σπόρους κάρδαμο 2 τμχ lemongrass 1 κ.γ. garam masala ½ τμχ ζάχαρη φοίνικα 2 τμχ lime	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Προθερμαίνουμε μια μικρή κατσαρόλα μαζί με το ελαιόλαδο.</li><li>2. Ψιλοκόβουμε το κρεμμύδι, το τσίλι και την πιπεριά και κόβουμε το λεμονγκρας σε 3 κομμάτια.</li><li>3. Τσιγαρίζουμε την πάστα κάρυ.</li><li>4. Προσθέτουμε το σκόρδο, το κρεμμύδι, το λεμονγκρας, το κάρδαμο και το τσίλι.</li><li>5. Σβήνουμε με το γάλα καρύδας, το garam masala και τη ζάχαρη φοίνικα (την οποία έχουμε σπάσει με την πίσω πλευρά του μαχαιριού)</li><li>6. Βράζουμε για 5’.</li><li>7. Κόβουμε τα λουκάνικα σε φέτες 1 εκ. και τα τσιγαρίζουμε ελαφρά σε ένα αντικολλητικό τηγάνι.</li><li>8. Προσθέτουμε το λουκάνικο στο curry και βράζουμε για άλλα 5-10’.</li><li>9. Προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο κόλιανδρο και το χυμό του λάιμ.</li></ol>
<b>Για το naan bread</b>	
390g αλεύρι για όλες τις χρήσεις 3g αλάτι 30g νοπή μαγιά 25g λιωμένο βούτυρο 120g γιαούρτι 5g ζάχαρη 135g χλιαρό νερό λίγο έξτρα αλεύρι για το άνοιγμα	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Τοποθετούμε σε ένα μπολ (ή στον κάδο του μίξερ) το αλεύρι κοσκινισμένο μαζί με το αλάτι και την ζάχαρη</li><li>2. Σε ένα ξεχωριστό σκεύος, βάζουμε το νερό, την μαγιά και το λιωμένο βούτυρο</li><li>3. Ξεκινάμε ν αναμειγνύουμε σε χαμηλή ταχύτητα το αλεύρι και προσθέτουμε το μείγμα των υγρών.</li><li>4. Προσθέτουμε το γιαούρτι. Αυξάνουμε την ταχύτητα και ζυμώνουμε για 5’.</li><li>5. Το αποτέλεσμα θα είναι ένα ελαστικό ζυμάρι. Το αφαιρούμε από τον κάδο του μίξερ, το σκεπάζουμε με μια πετσέτα και το αφήνουμε για ½ ώρα τουλάχιστον να φουσκώσει.</li><li>6. Μόλις φουσκώσει, κόβουμε σε 7 – 8 κομμάτια, τα αλευρώνουμε ελαφρά και τα ανοίγουμε με τη βοήθεια ενός πλάστη σε πολύ λεπτές πίτες.</li><li>7. Προθερμαίνουμε πάρα πολύ καλά ένα αντικολλητικό τηγάνι και καβουρδίζουμε τα ψωμάκια μας από τις 2 πλευρές για 2- 3’ (προαιρετικά μπορούμε ν αλείψουμε απλά με λίγο βούτυρο το τηγάνι)</li></ol>

---



---

### Για το ρύζι

---

100g ρύζι jasmin  
150ml νερό  
αλάτι

1. Τοποθετούμε σε μια κατσαρόλα το νερό μαζί με το ρύζι και το αλάτι.
2. Φέρνουμε σε βρασμό.
3. Χαμηλώνουμε την ένταση της φωτιάς, καλύπτουμε με ένα καπάκι και βράζουμε για 13'.
4. Μόλις μαγειρευτεί, αφαιρούμε το καπάκι βάζουμε μια πετσέτα από πάνω και το αφήνουμε για 5-10'.