

Viltgryta med indiska smaker

Ingredienser:

- 800 g grytbitar av vilt
- 2 gula lökar, skalade och klyftade
- 2 msk olja
- 1 tsk spiskummin
- 1 burk krossade tomater, 400g
- 2 msk viltfond
- 2 lagerblad
- 1 tsk salt
- 1 krukla färsk koriander, hackad
- MARINAD
- 4 vitlöksklyftor, skalade och rivna
- 3 lime, saften av
- 2 msk färsk ingefära, riven
- 2 msk vatten
- 1 msk socker
- 1 tsk kanel, mald
- 1 tsk kryddnejlika, mald
- 1 tsk koriander, malen
- 1 tsk gurkmeja
- 1 krm cayennepeppar
- 1 krm svartpeppar

* Klicka på bilden för förstoring



Gör så här:

Rör ihop ingredienserna till marinaden i en stor skål. Lägg ner köttbitarna och täck skålen. Låt stå i kylskåp över natten (8-12 timmar).

Låt det marinerade köttet stå i rumstemperatur någon timme före tillagningen, så att det är rumstempererat.

Hetta upp oljan i en gryta eller kastrull. Lägg i spiskummin och fräs någon minut. Tillsätt köttet och bryn det runtom. Tillsätt löken och låt fräsa några minuter.

Häll i marinaden och tillsätt lagerblad, köttfond och krossade tomater. Rör om och koka upp.

Sänk värmen och låt grytan sjuda under lock tills köttet känns mört, 1,5 - 2 timmar. Rör om då och då, smaka av med salt om det behövs.

Tillsätt eventuellt mer cayennepeppar för starkare smak.

Strö över hackad koriander och servera med basmatiris och naanbröd.