

ANIA STARMACH

Ziemniaki gotowane w mleku kokosowym

Co kupić?

- 500g małych ziemniaków
- 500ml mleczka kokosowego
- 6 cm świeżego imbiru
- 3 papryczki chili
- 3 ząbki czosnki
- 3 szalotki
- 2 liście laurowe
- duża szczypta kurkumy
- świeża kolendra

Jak przygotować?

1. Wszystkie składniki (oprócz ziemniaków i mleka) zblenduj na pastę. Dodaj do mleka kokosowego, gotuj na małym ogniu przez 15 minut.
2. Dodaj ziemniaki (mogą być lekko ponacinane, aby lepiej wchłaniały wszystkie smaki). Gotuj około 40 minut pod przykryciem.
3. Po ugotowaniu odparuj płyn, aby powstał gęsty sos. Podawaj z dużą ilością świeżej kolendry.