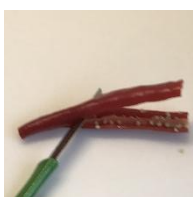


Rode currypasta

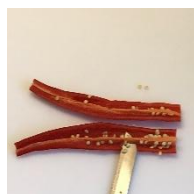
Wat heb je nodig

1 rode peper
1 blikje tomatenpuree (70 gram)
1 eetlepel mosterdzaad
1 theelepel garam masala

1 theelepel komijnpoeder
1 theelepel gemalen koriander
1 eetlepel zonnebloemolie



Was de rode peper onder de koude kraan.
Dep hem droog met keukenpapier.
Snijd de uiteinden van de rode peper af.
Snijd de rode peper in de lengte doormidden.



Haal de zaden uit de rode peper.
Snijd de rode peper in heel dunne reepjes.
Snijd de reepjes in heel kleine stukjes.



Doe de tomatenpuree in een schaaltje.
Doe de garam masala erbij.



Doe het komijnpoeder ook in het schaaltje.
Doe de gemalen koriander erbij.



Doe het mosterdzaad ook in het schaaltje.
Doe de rode peper erbij.



Doe de zonnebloemolie ook in het schaaltje.
Roer alles heel goed door elkaar.
Zorg ervoor dat het goed gemengd is.
De currypasta is nu klaar voor gebruik.