



רכיבים:

קוביה בגודל 2½ ס"מ של ג'ינג'ר טרי חצויה וחתוכה לרצועות דקיקות

1 כפית גרגרי פלפל

קורט אבקת כורכום

2 בצלים, קצוצים דק

2-3 פלפלים ירוקים חריפים

1½ כוס חלב קוקוס מקופסא

10-12 תפוחי אדמה צעירים

1 כפית ג'אי

½ כפית זרעי חרדל

1 עלה קינמון או דפנה

2 שיני שום

5 ס"מ מקל קינמון

4 גרעיני הל

3 ציפורן

20 עלי קארי ירוק

800 גרם חזה עוף, ללא העור והעצמות

1 גזר, מקולף וחתוך לפרוסות

1/2 כוס אפונה טרייה או קפואה

1/4 כפית גראם מסלה

אופן ההכנה:

1. לגרוס ביחד את הג'ינג'ר הקצוץ (לשמור בצד את מקלות הג'ינג'ר), גרגרי הפלפל ומעט כורכום למשחה גסה ולא אחידה.

2. לערבב ביחד את הבצל והפלפל ירוק חריף.

3. לנקות היטב את תפוחי האדמה ולבשל אותם חלקית עם הקליפה בסיר עם מעט כורכום ומלח.

4. לחמם ג' במחבת ולהוסיף את זרעי החרדל. כשזרעי החרדל משמיעים קולות פצפופץ להוסיף את עלה הקינמון/הדפנה. כשהעלה משנה את הצבע לחאקי להוסיף את השום הפרוס, מקל הקינמון ואת ההל. אחרי 20 שניות (לא לפספס כדי שלא ישרף) מוסיפים את ממרח הג'ינג'ר, ציפורן ועלי הקארי.

5. להוסיף את חתיכות העוף ולטגן השמן המתובל כ 2-3 דקות (לא יותר מדי כדי שהעוף לא ייסגר).

6. להוסיף מלח לפי הטעם, את תפוחי האדמה, גזר ותערובת הבצל והפלפל הירוק. לבשל מכוסה כ 2 דקות.

7. להוסיף את חלב הקוקוס, $\frac{1}{2}$ כוס מים, אפונה ואת מקלות הג'ינג'ר. לפזר גראם מסלה ולבשל עד שהעוף מוכן.