

Jeera aloo-navratri (poteter med indisk krydder)

4 former

10 kg poteter, gjerne	4 ss gurkemeie
mandel eller annet med fint	2 ss rødt chilipulver
skall	2 ss salt
2-3 dl spisskummenfrø	5 dl olje
6-8 store chili, hakket	1 dl sitronjuice

Vask og kok poteter i en stor kjele. Når de er møre skrelles de (ikke nødvendig om de er fine i skallet) og deles i munnfullstore biter.

Mens potetene koker varmes oljen i en panne. Tilsett spisskummen og la det frese et øyeblikk. Ha i chili og stek et par minutter før resten av krydderet tilsettes sammen med salt.

Fordel poteter og krydder i 4 former og bland godt. Dekk formene med folie og sett i ovn forvarmet til 180°C i 10-20 minutter, til alt er varmt og smakene har satt seg i potetene.

Før servering blandes det i sitronjuice og eventuelt friske urter.

STIFTELSEN
ROBIN
HOOD
HUSET