

Kari Ikan

Kari Ikan veut dire Curry au Poisson

Ingrédients A

- 1/2 tasse d'huile de cuisson résistante à la chaleur (pas d'huile d'olive).
- 1 1/2 cuillère à café de graines de cumin.
- 1 1/2 cuillère à café de graines de fenouil.
- 1/2 cuillère à café de fenugrec.
- 1 oignon émincé.
- 6 gousses d'ail hachées.
- 4 tomates.
- 2 petites tiges de feuilles de curry fraîches.
- 100 g de gombo.

Ingrédients B

- 3 cuillères à soupe de poudre de curry de poisson Baba
- 2 tasses d'eau
- 80 g de pulpe de tamarin dans 1 tasse d'eau
- 1 cuillère à soupe de sel
- 500 g de tranches de poisson

Instructions de cuisson

1. Faire revenir les ingrédients **A** à feu vif pendant 5 minutes.
2. Ajouter la poudre de curry et un peu d'eau, puis faire revenir jusqu'à ce que l'huile se sépare.
3. Baisser le feu, ajouter l'eau, le sel et le jus de tamarin, et laisser cuire 10 minutes.
4. Baisser le feu, ajouter le poisson et cuire environ 5 minutes.