

Sedikit kelainan untuk resipi kari tradisional – tambahkan sedikit buah nenas dan buah Tin kering ke dalamnya! Sesuai untuk selera orang Asia dan juga baik untuk kesihatan tubuh anda!

Salsa Nanas Berperisa Kari dan Buah Tin Kering

Bahan-bahannya

- 1 cawan buah Tin Mission yang kering, dibuang tangkai (kira-kira 6 auns)
- 1 sudu kecil serbuk kari
- Secubit lada merah yang dihancurkan, atau secukup rasa
- 1 1/4 cawan air, atau secukupnya
- 1 3/4 cawan nenas segar dipotong dadu, atau 1 tin 20 auns ketulan nenas dalam jus (tidak ditoskan)
- 3 sudu besar kerepek kelapa tanpa pemanis, atau kelapa parut (lihat Nota)

Penyediaan

- Masukkan buah tin, serbuk kari, lada merah yang dihancurkan dan air ke dalam sebuah periuk bersaiz sederhana. (Sekiranya anda menggunakan nenas dalam tin, gunakan jus nenas tersebut untuk memasak buah tin, dengan menambah air jika perlu bagi menjadikannya 1 1/4 cawan.) Masak sehingga mendidih. Tutup periuk dan masak dengan api perlahan sehingga buah tin lembik dan kembang, selama 15 ke 20 minit, bergantung kepada kekeringan buah tersebut. Gunakan sudu berlubang alur untuk memindahkan buah ke atas papan pemotong, meninggalkan kuahnya di dalam periuk. Setelah sejuk sedikit, potong buah tersebut kepada empat bahagian dan pindahnya ke dalam mangkuk bersaiz sederhana.
- Satukan nenas dan kuah di dalam periuk. Renehkan semula dengan api sederhana dan masak, kacau sekali-sekala, sehingga cecair berkurangan dan nenas disalut rata, kira-kira 5 minit. Gaul masuk campuran nenas tadi bersama buah tin, sehingga disatukan.
- Panaskan kuai kecil di atas api sederhana. Masukkan kelapa dan bakar, kacau selama 3 hingga 5 minit, sehingga kelapa menjadi perang. Masukkan dan gaul kelapa bersama buah-buahan tersebut. Hidangkan salsa tersebut panas, pada suhu bilik ataupun sejuk.

Petua & Nota

- Petua Penyediaan Awal: Tutup dan sejukkan sehingga 5 hari. Untuk memanaskan semula, gunakan ketuhar gelombang mikro dengan suhu Tinggi kira-kira 2 minit atau hangatkan dalam periuk dengan suhu rendah.
- **Nota:** Emping kelapa kering yang kasar dan nipis yang dipanggil kerepek kelapa boleh digunakan sebagai hiasan yang menarik.

Anda masih boleh makan sepinggan penuh hidangan yang lazat ini namun masih boleh mengekalkan gaya hidup yang sihat.

