

## Κρεμώδες και αρωματικό κάρι με ρεβύθια, μπαχαρικά και φιστικοβούτυρο

**Μερίδες:** 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20 λεπτά

Φυλάσσεται καλυμμένο στο ψυγείο για 3-4 μέρες.

### Υλικά:

- 2 κ.σ. λάδι καρύδας ή ηλιέλαιο ή σησαμέλαιο
- 1 μικρό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκα κρεμμύδια, κομμένα σε λεπτές ροδέλες
- 2 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- 1 εκ. φρέσκο ginger, ψιλοκομμένο ή ½ κ.γ. ginger σε σκόνη
- ½ κ.γ. κουρκουμά
- ¼ κ.γ. κύμινο
- ¼ κ.γ. κανέλα
- 1 καρφάκι γαρίφαλο
- ¼ κ.γ. μοσχοκάρυδο
- ¼ κ.γ. καυτερή πάπρικα
- 1 κ.σ. τοματοπελτέ
- 250 γρ. ντομάτα κονκασέ
- 1 κονσέρβα 400 ml γάλα καρύδας
- 2 κ.σ. Φιστικοβούτυρο ανάλατο, λείο ή crunchy
- [1 συσκευασία 3άλφα έτοιμα φυσικά! - ρεβύθια χονδρά](#)
- 1 lime
- λίγο φρέσκο κόλιανδρο (προαιρετικά)
- ολόκληρα αλατισμένα φυστίκια

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Βάζουμε σε μία βαθιά κατσαρόλα το λάδι και αφήνουμε να ζεσταθεί καλά σε μέτρια φωτιά. Ρίχνουμε το κρεμμύδι και το φρέσκο κρεμμύδι και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτουμε το σκόρδο και το φρέσκο ginger και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τον κουρκουμά, το κύμινο, την κανέλα, το γαρίφαλο, το μοσχοκάρυδο, την καυτερή πάπρικα και το ginger σε σκόνη (αν δεν έχουμε επιλέξει φρέσκο) και σοτάρουμε για 30”.

2) Προσθέτουμε στο τηγάνι τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για 30 ακόμα δευτερόλεπτα. Ξύνουμε καλά τον πάτο της κατσαρόλας και προσθέτουμε την ντομάτα κονκασέ. Μαγειρεύουμε με ανοιχτό καπάκι για 5 λεπτά σε χαμηλή φωτιά, προσθέτουμε το γάλα

καρύδας, το φιστικοβούτυρο και αλατοπιπερώνουμε. Βράζουμε για 10 λεπτά, προσθέτουμε τα [ρεβύθια 3άλφα έτοιμα φυσικά!](#) και βράζουμε για 2 ακόμα λεπτά.

3) Κατεβάζουμε το φαγητό από τη φωτιά και προσθέτουμε τον χυμό lime. Δοκιμάζουμε, διορθώνουμε αν χρειαστεί το αλάτι και σερβίρουμε με φρέσκο κόλιανδρο και ολόκληρα φιστίκια.