



Κρεμώδες κάρι με λαχανικά & χαλλούμι

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15-20 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10-15 λεπτά
Χρόνος αναμονής: 5 λεπτά

Διατηρείται καλυμμένο στο ψυγείο για 2 μέρες.

Υλικά για το κάρι:

- [225 γρ. Χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ](#), κομμένο σε μεσαία κυβάκια
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- 1 πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- 2 κ.γλ. κύμινο
- ½ κ.γλ. ginger σκόνη
- 2 κ.γλ. κόλιανδρο, ξερό
- 1 κ.γλ. κουρκουμά
- 2 κ.σ. τοματοπελτές
- 250 γρ. ντομάτες, τριμμένες
- 200 ml γάλα καρύδας (κονσέρβα)
- ½ κουνουπίδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια
- 1 πατάτα κομμένη σε κυβάκια
- ½ φρέσκο κόλιανδρο
- ελαιόλαδο ή σησαμέλαιου
- αλάτι

Υλικά για το σερβίρισμα:

λάιμ

ρύζι μπασμάτι, βρασμένο ή flatbreads

Εκτέλεση:

- 1) Σε βαθύ αντικολλητικό τηγάνι ζεσταίνουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο και ψήνουμε το [Χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ](#) για 3-4 λεπτά, μέχρι να χρυσίσει από όλες τις πλευρές, το μεταφέρουμε σε ένα πιάτο με απορροφητικό χαρτί και το αφήνουμε στην άκρη.
- 2) Στο ίδιο σκεύος ζεσταίνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο ή σησαμέλαιο και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 4-5 λεπτά μέχρι να μαλακώσει και να γυαλίσει. Στη συνέχεια προσθέτουμε το σκόρδο, το τσίλι, το κύμινο, το ginger, τον κόλιανδρο και τον



κουρκουμά και τα σοτάρουμε για 1-2 λεπτά μέχρι να βγάλουν τα αρώματα τους. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για ακόμη 1-2 λεπτά.

- 3) Προσθέτουμε το κουνουπίδι και τις πατάτες και τις σοτάρουμε ελαφρώς για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες και το γάλα καρύδας, ξύνουμε με μία ξύλινη κουτάλα τον πάτο της κατσαρόλας και αφήνουμε να βράσουν για περίπου 10-15 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν, σε χαμηλή φωτιά με κλειστό καπάκι.
- 4) Τέλος προσθέτουμε το [Χαλλούμι ΔΩΔΩΝΗ](#) και φυλλαράκια φρέσκου κόλιανδρου, αποσύρουμε από τη φωτιά και αφήνουμε το φαγητό να σταθεί για 5 λεπτά.
- 5) Σερβίρουμε με ρύζι μπασμάτι ή flatbreads και κομμένα λάιμ.