



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Kidneybønner i karry med cashewnødder og abrikos

Det skal du bruge

½ stk løg
1 fed hvidløg
1 pose cashewnødder
½ dåse kidneybønner
½ dåse kikærter
125 g bulgur
1 pose karry
½ dåse cherrytomater
2 dl kokosmælk
½ pose grøntsagsbouillon
½ stk lime
1 pose abrikos, tørret
¼-½ tsk chiliflager
1 stk hjertesalat
½ spsk hvidvinseddike
1 pk koriander, frisk

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Pil og hak løg og hvidløg fint. Hak cashewnødder groft. Hæld lagen fra bønner og kikærter og skyl dem.
2. **Bulgur:** Kog bulgur efter anvisningerne på pakken.
3. Kom lidt olie i en gryde og steg løg og hvidløg i 2-3 min. til de er blanke. Tilsæt karry det sidste ½ min.
4. Tilsæt tomater, kikærter, kidneybønner, kokosmælk, ½ dl vand, bouillon og halvdelen af cashewnødderne. Lad det småkoge 4-5 min.
5. Skyl limefrugten og riv skallen fint. Tilsæt limeskal og saft til retten. Kog videre i 2-3 min. Tilsæt abrikos og smag til med chili og salt.
6. **Salat:** Skyl salaten og bræk den i mindre stykker. Bland vineddike med 1 spsk olie, lidt chiliflager, salt og peber i en skål og vend sammen med salaten.
7. Skyl og hak koriander groft og bland den med resten af cashewnødderne og drys det over retten. Servér med bulgur og salat.