



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Indisk curry med blomkål, kikærter og naanbrød

Det skal du bruge

½ stk løg
2 stk gulerødder
1 stk bagekartoffel
½ pose ingefær/hvidløg/chili i olie
½ stykke blomkål
½ pose tomatpuré
1 tsk spidskommen
1 pose karry
1 spsk honning
½ pose grøntsagsbouillon
1 dåse kikærter
½ pk koriander, frisk
2 stk naanbrød
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

olie ^b

salt ^b

^b basisvare

- 1. Grøntsager:** Pil løg og hak fint. Skræl gulerødder og kartofler og skær i grove tern. Skyl blomkål og skær i buketter. Kom ingefær/hvidløg/chili i olie i en stor gryde og steg alle grøntsagerne i 1-2 min.
- 2. Krydding:** Tilsæt tomatpuré, spidskommen, karry og lidt salt. Steg i yderligere 1 min. Tilsæt honning, bouillon og 2 dl vand. Lad retten småkoge under låg i 8-10 min.
- 3. Indisk curry:** Hæld væden fra kikærterne. Hak koriander. Bland kikærter og koriander i retten (Gem lidt koriander til pynt) og varm igennem.
- 4. Naanbrød:** Lun brødene på en brødrister. Pensl evt. med lidt vand, inden de lunes.
- 5. Anret:** Drys den indiske curry med koriander og servér med lune naan og creme fraiche.