



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden.

Massaman grönsakscurry med vitlöksstekt blomkål och jordnötter

Jasminris

Jasminris 135 g

Massaman grönsakscurry

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Röd paprika 1 st
Tomat 1 st
Bakpotatis 1 st
Lime 1 st
Massaman currypasta ½ förp

● Vatten 2 dl
Coconut cream 1 förp
Grönsaksbuljong 1 påse

Vitlöksstekt blomkål

Blomkål ½ st
Vitelök 1 klyfta

Till servering

Koriander 20 g
Mango chutney ½ förp
Hackade jordnötter 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Jasminris: Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

2. Förberedelse: Skiva gul lök och vitlök. Skär röd paprika och tomat i mindre bitar. Skala och skär bakpotatis i tärningar (ca 2x2 cm). Halvera lime.

3. Massaman grönsakscurry: Hetta upp lite olja i en stekgryta och fräs lök ca 1 min. Tillsätt bakpotatis, paprika, vitlök och massaman curry. Fräs ytterligare ca 3 min. Tillsätt vatten, coconut cream och grönsaksbuljong. Koka ca 15 min tills potatisen är mjuk. Tillsätt tomaterna. Smaka av med salt och pressad limesaft.

4. Vitlöksstekt blomkål: Halvera blomkål och skär i cm-tjocka skivor. Skala och skiva vitlök tunt. Hetta upp rikligt med olja i en stekpanna och stek blomkålen ca 2 min per sida. Tillsätt vitlöken och stek ytterligare ca 1 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Grovhacka koriander. Servera Massaman grönsakscurry med vitlöksstekt blomkål, jasminris och en klick mango chutney. Toppa med koriander och hackade jordnötter.