



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  
 Vitlök 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.