



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Vegetarisk curry med søde kartofler og linser

Det skal du bruge

½ stk løg
1 fed hvidløg
⅓ stk ingefær
2 tsk karry
1 tsk spidskommen
1 dåse hakkede tomater
1 pose kokoscreme
1 stk sød kartoffel
1 pose røde linser
75 g babyspinat
1 pose cashewnødder
⅓ stk lime
½ pk koriander, frisk
2 stk brød
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. Pil løg og hvidløg og skræl ingefær. Hak fint det hele fint. Varm olie op i en stor gryde.
2. Svits løg, hvidløg og ingefær i olien. Tilsæt karry og spidskommen. Lad krydderierne "brænde" en smule af og tilsæt derefter de hakkede tomater. Kog ca. 5 min. og tilsæt så kokoscreme og vand.
3. Skræl sød kartoffel og skær i små tern. Kom kartoffeltern og linser i gryden og lad det hele simre i ca. 15 min. under låg. Rør et par gange undervejs.
4. Skyl spinat. Hak cashewnødder groft. Tilsæt spinat og nødder og lad det simre med i ca. 1 min.
5. Lun brødet på en brødrister. Skyl og pluk koriander.
6. Smag retten til med limesaft og salt. Servér retten toppet med hakket koriander.