



Linscurry med kokosgrädde, blomkål och cashewnötter

Ris

Basmatiris 135 g

Linscurry

Torra röda linser 1 förp

Gul lök 1 st

Vitlök 3 klyftor

Blomkål 1 st

● Olja ½ msk

Kons. körsbärstomater 1

förp

Curry 1 förp

Garam masala 1 förp

● Vatten 2 dl

Grönsaksbuljong 1 påse

● Salt ½ tsk

Coconut cream 1 förp

Babyspenat 50 g

Cashewnötter 40 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,

Vatten

1. Ris: Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. Linscurry: Skölj torra röda linser. Hacka gul lök och vitlök. Dela blomkål i buketter. Hetta upp olja i en stekgryta och fräs lök, vitlök, curry och garam masala ca 1 min under omrörning utan att det får färg.

3. Tillsätt blomkål, konserverade körsbärstomater, vatten, grönsaksbuljong, röda linser, salt och nymald svartpeppar. Koka ca 10-15 min tills linserna är mjuka.

4. Blanda ner coconut cream och låt koka upp, rör ner babyspenat.

5. Servera linscurry med basmatiris toppa med cashewnötter.

Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden