



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Veggie curry med tomat, koriander og surdejsbrød

Veggie curry

1 dåse grønne linser
 ½ stk løg
 1 fed hvidløg
 1 stk grøn peber
 ½ pose spidskommen
 ½ pose chiliflager
 1 dåse cherrytomater
 ½ dl piskefløde
 ½ pose grøntsagsbouillon

Tilbehør

2 stk surdejsboller
 ½ pk koriander, frisk
 1 stk tomat
 ½ stk lime

Det skal du selv have

olivenolie ^b
 salt ^b
 peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 180°C (Varmluft).
2. **Forberedelse:** Hæld væden fra linserne, skyl i koldt vand og lad dem dryppe af. Pil løg og hak fint. Pil og pres hvidløg. Skær peberfrugt i grove tern.
3. **Veggie curry:** Varm lidt olivenolie i en stegegryde. Kom løg, hvidløg, peberfrugt, spidskommen og chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) i og svits ca. 3 min. ved svag varme. Tilsæt linser, dåsetomat, piskefløde, bouillon, lidt salt og friskkværnet sort peber. Lad det simre ca. 10 min. Rør af og til.
4. **Tilbehør:** Lun bollerne i ovnen 4-5 min. Skyl koriander og tomat. Hak koriander groft og skær tomat i tern. Pres limesaft over retten og top med tomat og koriander. Servér med surdejsbrød.