



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Nötfärgryta med indiska smaker och vitlöksbröd

Nötfärgryta

Gul lök 1 st
 Potatis 200 g
 Morötter 150 g
 Nötfärs 250 g
 Tomatpuré 1 förp
 Vitlök 1 klyfta
 Garam masala ½-1 förp
 Curry ½ förp
 Coconut cream 1 förp
 Kycklingbuljong 1 påse
 ● Vatten 2 dl

Vitlöksbröd

● Rumstempererat smör* 1 msk
 Vitlök 1 klyfta
 ● Salt ½ krm
 Surdegspavé 2 st

Till servering

Morötter 150 g
 Matyoghurt ½ dl

Att ha hemma ●

Olivolja, Rumstempererat smör*, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Grovhacka gul lök. Skala och tärna potatis i 1x1 cm stora bitar. Skala och slanta morot.
3. **Nötfärgryta:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta och fräs lök, potatis och morot ca 3 min. Tillsätt nötfärs och stek ytterligare ca 4 min.
4. Blanda ner tomatpuré, pressad vitlök, garam masala (efter egen smak), curry, coconut cream, kycklingbuljong och vatten. Låt puttra under lock ca 15 min, tills potatisen är mjuk.
5. **Vitlöksbröd:** Blanda smör, pressad vitlök och salt i en liten skål. Halvera surdegspavé. Bred på smöret på bröden. Rosta högt upp i ugnen ca 6 min, tills brödet fått fin färg.
6. Skala och skär morötter i stavar. Smaka av nötfärgrytan med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera indisk nötfärgryta med en klick matyoghurt, vitlöksbröd och morotsstavar.