



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Kidneybønner i karry med cashewnødder og sultaner

### Det skal du bruge

½ stk løg  
1 fed hvidløg  
1 pose cashewnødder  
½ dåse kidneybønner  
½ dåse kikærter  
125 g bulgur  
1 pose karry  
½ dåse hakkede tomater  
1 pose kokoscreme  
½ pose grøntsagsbouillon  
½ stk lime  
1 pose sultaner  
¼-½ tsk chiliflager  
1 stk hjertesalat  
½ spsk hvidvinseddike  
1 pk koriander, frisk  
1½ dl vand <sup>b</sup>

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Pil og hak løg og hvidløg fint. Hak cashewnødder groft. Hæld lagen fra bønner og kikærter og skyl dem.
2. **Bulgur:** Kog bulgur efter anvisningerne på pakken.
3. Kom lidt olie i en gryde og steg løg og hvidløg i 2-3 min. til de er blanke. Tilsæt karry det sidste ½ min.
4. Tilsæt tomater, kikærter, kidneybønner, kokoscreme, vand, bouillon og halvdelen af cashewnødderne. Lad det småkoge 4-5 min.
5. Skyl limefrugten og riv skallen fint. Tilsæt limeskal og saft til retten. Kog videre i 2-3 min. Tilsæt sultaner og smag til med chili og salt.
6. **Salat:** Skyl salaten og bræk den i mindre stykker. Bland vineddike med 1 spsk olie, lidt chiliflager, salt og peber i en skål og vend sammen med salaten.
7. Skyl og hak koriander groft og bland den med resten af cashewnødderne og drys det over retten. Servér med bulgur og salat.