



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Currydoftande köttfärsgröta med paprika och ris

### Currygröta

Bananschalottenlök 1 st  
Morot 1 st  
Röd paprika 1 st  
Nötfärs 250 g  
Kycklingbuljong ½ förp  
Vitlök 2 klyftor  
Tomatpuré ½ förp  
Curry 1 tsk  
● Salt 2 krm  
● Vetemjöl\* 1 tsk  
● Mjök\* 1 dl  
Crème fraiche 75 g

### Till servering

Basmatiris 135 g  
Bladpersilja 20 g

### Att ha hemma ●

Mjök\*, Olivolja, Salt,  
Svartpeppar, Vetemjöl\*

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och tärna morot. Tärna röd paprika.
3. **Currygröta:** Hetta upp lite olja i en stekgryta. Stek lök, morot och nötfärs ca 4 min. Tillsätt kycklingbuljong, pressad vitlök, tomatpuré, curry, salt och lite nymald svartpeppar.
4. Blanda ner vetemjöl, mjök och crème fraiche. Låt puttra ca 4 min. Vänd ner paprika och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Grovhacka bladpersilja. Servera currygröta med basmatiris. Toppa med persilja.

**TIPS!** Om du vill ha mer hetta i grytan - tillsätt lite sambal oelek!

\* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ