



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 hakkede tomater  
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 <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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.