



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Currydoftande köttfärsgröta med paprika och ris

Currygröta

Bananschalottenlök 1 st
Morot 1 st
Spetspaprika 1 förp
Nötfärs 250 g
Kycklingbuljong ½ påse
Vitlök 2 klyftor
Tomatpuré ½ förp
Curry 1 tsk
● Salt 2 krm
● Vetemjöl* 1 tsk
● Mjolk* 1 dl
Matyoghurt 100 g

Till servering

Basmatiris 135 g
Bladpersilja 20 g

Att ha hemma ●

Mjolk*, Olivolja, Salt,
Svartpeppar, Vetemjöl*

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök. Skala och tärna morot. Tärna spetspaprika.
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 och mjölk, låt puttra ca 4 min. Ta grytan från värmen och rör ner paprika och matyoghurt.
5. Grovhacka bladpersilja. Servera currygröta med basmatiris. Toppa med persilja.

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

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ