



VEGETARISK

Vegostroganoff

Kock: **Catrin Egerfors** Tid: **20 min** Portioner: **2-4**



Häromdagen bestämde jag mig för att göra en egen variant av korvstroganoff, en vegetariskt sådan med min favoritbaljväxt kikärter! Det är både gott, ekonomiskt, klimatsmart, vegetariskt etc. etc. Passar såväl vuxna som barn!



INGREDIENSER

400 gram kikärter
400 gram linser
400 gram krossade tomater
2 msk tomatpuré
1 dl imat (oatly)
1/2 st gul lök
muskotnöt (pulver)
paprikapulver
salt & peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och hacka lök och stek tillsammans med vitlök i en stekpanna.
- 2** Skölj kikärter och linser och blanda i alla ingredienser och kryddor i stekpannan och låt puttra i 10-20 minuter.
- 3** Smaka av med kryddor tills du hittar hur just du vill ha det.
- 4** Servera med valfritt tillbehör som ris, potatis eller som i mitt fall Pauluns Supermix.