



VEGETARISK

Linsgryta curry-nam-nam

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Smaker från Öster, gott så in i Norden!

En supergod snabblagad linsgryta med sting av cayenne, härlig smak av curry, spiskummin och mald koriander.





INGREDIENSER

2 deciliter gröna torkade linser
2 deciliter röda torkade linser
50 gram smör
2 stycken gula lökar
2 stycken rivna solovitlökar
0.5 tesked salt
2 teskedar curry
2 teskedar gurkmeja
1 tesked mald spiskumin
1 tesked mald koriander
0.25-0.5 tesked cayennepeppar
1-2 matskedar råsocker
1 paket santa maria cocos cremé
200 gram rostad blomkål
200 gram potatis
1 styck grönsaksbuljong knorr fond du chef
1 liter vatten, ca

Servering

ris
friterade pitabrödstrimlor

GÖR SÅ HÄR

1

Fräs kryddor, vitlök med de gröna linserna i några minuter i smöret. Tillsätt grovskuren potatis, blomkål och lök och stek lite till.
Häll på vatten så det täcker och låt koka i 10 minuter, tillsätt sedan de röda linserna, jordnötssmör, buljong och cocoscremé och låt koka i cirka 10-15 minuter till på medelvärme.
Grytan ska vara ganska simmigt tjock i konsistensen när den är färdig.
Servera med ris och friterat pitabröd i strimlor.