



VEGETARISK

Vegetarisk Masala

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **30 min** Portioner: **2-3**



En vegetarisk indisk masala på under 40 minuter!

Öppnade kylan och torrförrådet och slängde ihop till en vegetarisk indisk masala på under 40 minuter. Man har alltid mer än vad man tror hemma i skåpen. Du behöver inte alltid ha ett fullt kylskåp för att kunna sätta en tallrik mat på bordet!

Följer du de få stegen så har du en vegetarisk middag på under 40 minuter!! Garnera om du vill, jag hade lite dill hemma så det fick bli det!

Come on let's do this!

#Cheffraimansmat



INGREDIENSER

2 dl pauluns supermix (råris, bonör etc)

1 burk kokosmjölk

2 klyftor skivad vitlök

1 stor skivad rödlök

1 st hackad chilifrukt

1 ask skivad champinjon

1 msk masala krydda

1 msk vindaloo krydda
0.5 msk currypulver
salt efter smak
svartpeppar efter smak
0.5-1 msk vitvinsvinäger
1 paket pitabröd (eller papadums)
50 gram smör till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka pauluns supermix enligt paketets anvisning.
- 2** I en stor varm stekpanna steker du alla skivade tillbehör mjuka i smör. Smaksätt med kryddorna, lite i taget, smaka av och häll sedan över kokosmjölken. Reducera till önskad konsistens. Det ska vara gräddigt och kladdigt.
- 3** Servera i en djup tallrik tillsammans med pitabröd. Smaklig måltid!