VEGETARISK

Vegetarisk linsgryta

Kock: **Jannica Grahm** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Denna smakrika och lättlagade vegetariska linsgyta är den perfekta vardagsmaten!

INGREDIENSER

1 bit purjolök (ca 5 cm)
2 stycken morötter
2 msk färsk riven ingefära
1 styck vitlöksklyfta
2 stycken potatisar
3 dl torkade röda linser
400 ml kokosmjölk
2 stycken tärningar grönsaksbuljong
6 dl vatten
2 msk olja
2 tsk spiskummin
2 tsk koriander
3 msk tomatpuré

GÖR SÅ HÄR

1. Skär purjolöken och pressa vitlöken.
2. Hetta upp oljan i en kastrull, tillsätt kryddor, purjolök, vitlök och ingefära och fräs ihop.
3. Skala och skär morötter och potatis i bitar.
4. Blanda i tomatpuré, vatten, kokosmjölk, linser, morötter, potatis och grönsaksbuljong i kastrullen.
5. Låt koka på svag värme i ca 15 minuter.
6. Servera med ris och broccoli.