



VEGETARISK

Curry på kinesiska bönor

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **25 min** Portioner: **6**



Det första jag gör när jag flyttar till en stad är att jag genast beger mig ut för att hitta närmaste Chinatown. Där finner jag alltid blå-vita porslinskålar, soppskedar, ätpinnar och för att inte tala om riskokare och andra prylar. Och jag kommer alltid tillbaka dit för alla olika produkter, här finns allt från fisk till.. Allt, verkligen! Dessa repliknande bönor är ofta längre än 3 dm i längd och ibland så binder jag dem i små knutar för att sedan ånga och/eller steka dem.

Detta recept fungerar bra med vanliga bönor också, men försök att hitta dessa kinesiska bönor. Jag har även sett dem på Gelson's stormarknader i Kalifornien. Jag har listat senapsfrön och curryblad som tillval eftersom jag inte vill att du ska skygga bort från denna maträtt om du inte har ingredienserna hemma. Men de ger en fin doft och smak, så försök att hitta dem om du kan!



INGREDIENSER

- 1 nypa salt
- 3 st vitlöksklyftor, skivade
- 450 g sparrisbönor skurna i 3 cm bitar (kinesiska långa bönor)
- 4.5 dl hackad lök

1 burk svarta bönor, sköljda
1 msk färskt riven ingefära
1 tsk sambar currypulver
15 st färska curryblad (valfritt)
4 st kvartade plommontomater
1 tsk senapsfrön (valfritt)
2 msk rapsolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp oljan i en stor stekpanna på medelvärme. Lägg i senapsfröna och när de börjar poppa efter ungefär 3 minuter så tillsätt lök, vitlök, ingefära och currybladen. Låt det tillagas i 5 minuter för att sedan tillsätta tomater, koka i ytterligare 5 minuter.
- 2** Tillsätt nu sparrisbönorna och blanda om alla ingredienser ordentligt. Ha i salt och currypulver och tillaga i ungefär 20 minuter. Tillsätt nu de svarta bönorna, smaka av med salt och avsluta med att tillaga alltsammans i 5 minuter så att alla smaker kommer fram ordentligt. Servera varmt.