VEGETARISK

Sauterad blomkål med anis och cashewnötter

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Jag älskar blomkål! I de norra delarna av Indien så kallas den här rätten "aloo gobi", men då är den gjord på potatis och kummin. Jag har bytt ut potatisen med cashewnötter och kummin med anisfrön vilket gör rätten mycket lättare.

De långa röda chilifrukterna ger rätten en fin röd färg.

Den här rätten passar utmärkt som en sidorätt eller som en lättare måltid!

INGREDIENSER

1.2 kg blomkål, delad i små buketter
1 tsk anisfrön
2.25 dl cashewnötter
3 st långa, torra röda chilifrukter
0.5 tsk salt
3 msk rapsolja

1.5 msk färskt riven ingefära
2.25 dl finhackad schalottenlök

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp olja i en stekpanna eller kastrull på medium-hög värme. När oljan är varm så lägg i anisfröna och låt de sautera i 2-3 minuter.

2. Bryt upp chilifrukterna lite och lägg i dem tillsammans med anisfröna och rör om. Efter 5 minuter så tillsätt schalottenlök, ingefära och blomkål. Häll i cirka 1 dl vatten och saltet, rör om. Låt det tillagas i 10 minuter.

3. Rör nu i cashewnötterna och tillaga allt i ytterligare 10 minuter eller tills dess att all vätska är borta. Rör om då och då.

4. Blomkålen kommer att minska rejält i storlek och bör få lite gyllenbrun färg på kanterna. Även cashewnötterna bör få lite gyllenbrun färg.

Servera varmt.