



VEGETARISK

Sauterad Zucchini med ingefära och dill

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **30 min** Portioner: **8**



Detta är ett perfekt sätt att tillaga zucchini på som sedan sauteras med vitlök, ingefära, schalottenlök och färsk dill. Rör gärna ner kärnor från ett granatäpple i rätten.



INGREDIENSER

2 st hackade schalottenlökar
70 ml vegetabilisk olja
1 tsk mald ingefära
140 g hackad dill
1 kg små zucchini (skivade)
1 tsk granatäpple, kärnor
3 st vitlöksklyftor

GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm oljan i en stor djup stekpanna.
- 2** Tillsätt vitlök och koka på medelhög värme tills det börjar fräsa, ca 1 minut.
- 3** Tillsätt den tunt skivade schalottenlöken och stek på svag värme under omrörning tills den har mjuknat, tar ca 4 minuter.
- 4** Tillsätt den malda ingefäran och stek i 2 minuter.
- 5** Tillsätt den skivade zucchinin och stek tills den börjar få brun färg, tar ca 10 minuter
- 6** Rör i dill och granatäpplekärnorna och krydda sedan med salt.
- 7** Lägg över i en skål och servera.