



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Red curry med linser, søtpotet, spinat og peanøtter

Red curry

1 stk søtpotet
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 pakke grønne linser
1 pakke rød currypaste
1 pakke sataysaus uten nøtter
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke kokoskrem
50 g spinat
3½ dl vann ^B

Topping

1 bunt koriander
1 pakke hakkede peanøtter

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Red curry:** Skrell søtpoteten, løken og hvitløken. Finhakk hvitløken. Kutt løken og søtpotetene i terninger. Sil laken av linsene, og skyll dem i kaldt vann.
- 2. Red curry, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Ha i løken, hvitløken og søtpotetterningene, og stek dem i omtrent 4 minutter. Tilsett 2 ts av currypasten, og stek det hele i 2 minutter. Krydre med salt og pepper. Vend inn 2 ss av sataysausen, grønnsaksbuljongen og 3½ dl vann, og la det småkoke i 15 minutter. Tilsett linsene, kokoskremen og spinaten helt mot slutten av koketiden. Når spinaten har falt sammen, er gryten klar. Smak eventuelt til med litt mer av currypasten, sataysausen, salt og pepper.
- 3. Topping:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Topp retten med korianderen og de hakkede peanøttene.