



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

One-Pot-Red curry med linser, søtpotet, spinat og peanøtter

Red curry

1 stk søtpotet
1 stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
1 pakke grønne linser
½–1 pakke rød currypaste
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke kokoskrem
50 g spinat
3½ dl vann ^B

Topping

1 bunt koriander
1 pakke hakkede peanøtter
½–1 pakke crème fraîche
½–1 pakke chiliflak

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Red curry:** Skrell søtpoteten, løken, hvitløken og gulroten. Finhakk hvitløken, og kutt løken, gulroten og søtpoteten i terninger. Sil laken av linsene, og skyll dem og spinaten i kaldt vann.
- 2. Red curry, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Ha i løken, hvitløken, gulrot- og søtpotetterningene, og stek det i omtrent 4 minutter. Tilsett ønsket mengde av currypasten, og stek det hele videre i 2 minutter. Vend inn grønnsaksbuljongen og 3½ dl vann, og la det småkoke i 15 minutter. Tilsett linsene, kokoskremen og spinaten når det gjenstår 2 minutter av koketiden. Når spinaten har falt sammen, er gryten klar. Smak til med salt og pepper, og eventuelt mer av currypasten.
- 3. Topping:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Topp retten med korianderen, peanøttene, crème fraîche og ønsket mengde av chiliflakene ved servering.