



# Indisk bønnegryde

## Det skal du bruge

135 g basmatiris  
1 stk løg  
1 fed hvidløg  
½ stk ingefær  
3 stk gulerødder  
1 stk bagekartoffel  
1½ pose karry  
½ pose garam masala  
1 dåse butterbeans  
1 dl piskefløde  
½ dåse hakkede tomater  
1 spsk hvidvinseddike  
½ pk koriander, frisk

## Det skal du have

smør <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Pil løg, hvidløg og ingefær og hak det hele fint. Skræl gulerod og kartoffel og skær i ca. 1 cm tern. Varm en gryde op med 1 spsk smør og steg det hele ved middelf varme i 5 min.
3. Tilsæt karry og garam masala og steg med 1 min. Hæld lagen fra bønnerne. Tilsæt fløde, tomater, bønner og hvidvinseddike. Kog videre ca. 10 min. og smag til med salt og peber.
4. Hak koriander groft og drys over retten. Servér med de kogte ris.

Billedet kan afvige noget fra opskriften