



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk kofta masala med kokosmjölk och babyspenat

Masalasås

Bananschalottenlök 1 st
 ● Olja 1 tsk
 Vitlök 1 ½ klyfta
 Curry ½ förp
 Spiskummin 1 förp
 Garam masala ½ förp
 ● Salt ½ tsk
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Coconut cream 1 förp
 ● Vatten 1 dl
 ● Socker 1 tsk

Koftabollar

Morot 1 st
 Vegetarisk färs 1 förp
 Vitlök ½ klyfta
 Curry ½ förp
 Garam masala ½ förp
 ● Salt 2 krm

Till servering

Basmatiris 135 g
 Babyspenat 50 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Masalasås:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp neutral olja i en stekgryta och fräs löken ca 3 min, tills den är mjuk.
3. Tillsätt pressad vitlök, curry, spiskummin, garam masala och salt. Fräs ytterligare ca 1 min.
4. Rör ner konserverade körsbärstomater, coconut cream, vatten och socker. Koka upp och sjud under lock tills steg 6.
5. **Koftabollar:** Skala och finriv morot. Lägg i en bunke och blanda med vegetarisk färs, pressad vitlök, curry, garam masala och salt. Forma smeten till ca 12 bollar.
6. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek bollarna runt om ca 5 min, tills de fått fin färg. Lägg ner koftabollarna i masalasåsen och sjud under lock ca 5 min.
7. Ta grytan från värmen och rör ner babyspenat. Servera med basmatiris.