



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



35 - 45 MIN. TILBEREDNING

# Vegetarisk curry med søde kartofler og linser

## Det skal du bruge

½ stk løg  
1 fed hvidløg  
⅓ stk ingefær  
2 tsk karry  
1 tsk spidskommen  
1 dåse hakkede tomater  
2 dl kokosmælk  
2 stk søde kartofler  
1½ dl røde linser  
75 g babyspinat  
1 pose cashewnødder  
⅔ stk lime  
1 drys koriander  
2 stk brød

## Du skal selv have:

Olie, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Pil løg og hvidløg og skræl ingefær. Hak fint det hele fint. Varm olie op i en stor gryde.
- 2 Svits løg, hvidløg og ingefær i olien. Tilsæt karry og spidskommen. Lad krydderierne "brænde" en smule af og tilsæt derefter de hakkede tomater. Kog ca. 5 min. og tilsæt så kokosmælk.
- 3 Skræl kartoflerne og skær dem i små tern. Kom kartoffeltern og linser i gryden og lad det hele simre i ca. 15 min. under låg. Rør et par gange undervejs.
- 4 Skyl spinat. Hak cashewnødder groft. Tilsæt spinat og nødder og lad det simre med i ca. 1 min.
- 5 Lun brødet på en brødrister. Skyl og pluk koriander.
- 6 Smag retten til med limesaft og salt. Servér retten toppet med hakket koriander.

## Allergener

Cashewnødder, Gluten, Hvede, Nødder

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.904 kj / 933 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	35,8 g
heraf mættede fedtsyrer	25,2 g
Kulhydrat	120,3 g
heraf sukkerarter	19,4 g
Protein	32,6 g
Salt	2,2 g
Kostfibre	14,6 g