



ca-al43

Veggie curry med tomat, koriander och naanbröd

 20 min

INGREDIENSER

Veggie curry

Röda linser 1 förp
Bananschalottenlök 1 st
Grön paprika 1 st
Röd chili ½ st
Vitlök 1 klyfta
Spiskummin ½ tsk
Kons. körsbärstomater ½ förp
Vispgrädde ½ dl
♣ Olivolja 1 msk
♣ Grönsaksbuljong ½ tärning
♣ Salt 2 krm
♣ Svartpeppar

Tillbehör

Koriander 10 g
Tomat 1 st
Naanbröd ½ förp
Lime 1 st

- 1 Veggie curry:** Häll av och skölj röda linser. Finhacka bananschalottenlök och skär grön paprika i grova bitar. Kärna ur och finhacka röd chili, se tips!
- Hetta upp olivolja i en stekgryta. Tillsätt lök, paprika, chili, pressad vitlök och spiskummin. Fräs på svag värme ca 3 min.
- Rör ner konserverade körsbärstomater, vispgrädde, röda linser, smulad grönsaksbuljong, salt och lite nymald svartpeppar. Sjud ca 10 min. Rör om då och då.
- 4 Tillbehör:** Grovhacka blad och stjälkar av koriander och tärna tomat.
- Värm små naanbröd i en torr och het stekpanna en kort stund. Lägg på en tallrik och täck med handduk. Frys in bröden som blir över.
- Pressa limesaft över grytan och toppa med tomat och koriander. Servera med varma naanbröd.