



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk kofta masala med kokosmjölk och babyspenat

Masalasås

Bananschalottenlök 1 st
Curry 1 tsk
Spiskummin 1 tsk
Malen kardemumma ½ tsk
Kons. körsbärstomater 1 förp
Kokosmjölk 1 ¼ dl
🏠 Neutral olja ½ msk
🏠 Vitlök 1 ½ klyfta
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Socker 1 tsk

Koftabollar

Morötter 150 g
Vegetarisk färs ½ förp
Curry 1 tsk
Spiskummin ½ tsk
🏠 Vitlök ½ klyfta
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Neutral olja

Till servering

Basmatiris 125 g
Babyspenat 30 g

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, malen kardemumma och salt. Fräs ytterligare ca 1 min.
4. Rör ner konserverade körsbärstomater, kokosmjölk och socker. Sjud under lock tills steg 6.
5. **Koftabollar:** Skala och finriv morötter. Lägg i en bunke och blanda med vegetarisk färs, pressad vitlök, curry, spiskummin och salt. Forma smeten till ca 10 bollar.
6. Hetta upp rikligt med 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.