



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig curry madras med rostad mandel och äpple

Curry madras

Morötter 150 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 2 st
 Röda linser 1 förp
 Chili flakes 2 krm
 Curry madras 1 ½ msk
 Kokosmjölk 1 ¼ dl
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
 🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Salt

Till servering

Basmatiris 125 g
 Mandelspån 25 g
 Grönt äpple 1 st
 Koriander 10 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. Skala och skiva morötter. Tärna bananschalottenlök och tomat. Häll av och skölj röda linser.
3. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs lök, morötter, chili flakes och curry madras ca 3 min på medelvärme. Tillsätt tomat, kokosmjölk, vatten, tomatpuré, smulad grönsaksbuljong, vitvinsvinäger, socker och salt. Sjud ca 10 min. Häll i linserna, sjud ytterligare ca 2 min. Smaka av med lite salt.
4. Hetta upp en torr stekpanna. Rosta mandelspån ca 2 min tills de får färg. Rör så att spånen inte bränner. Lägg över i en liten skål.
5. Grovhacka koriander. Tärna grönt äpple smått. Toppa krämig curry madras med rostad mandel, äpple och koriander. Servera med nykokt basmatiris.