



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Persisk linsgryta med cashewnötter, torkade tranbär och basmatiris

Persisk linsgryta

Belugalinser 60 g
 Bananschalottenlök 1 st
 Morot 1 st
 Rotselleri 200 g
 Vitlök 1 klyfta
 Curry 2 tsk
 Coconut cream 1 förp
 Lime 1 st
 Babyspenat 65 g
 🏠 Olivolja
 🏠 Vetemjöl ½ msk
 🏠 Vatten 3 dl
 🏠 Sambal oelek 1 tsk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar

Till servering

Basmatiris 125 g
 Torkade tranbär 25 g
 Cashewnötter 40 g

1. Koka belugalinser enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola kallt.
2. **Förberedelser:** Hacka schalottenlök. Skala och grovriv morot. Skala rotselleri med en liten vass kniv och skär i mindre bitar, ca 2x2 cm.
3. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
4. **Persisk linsgryta:** Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Fräs rotselleri, schalottenlök, pressad vitlök och curry ca 2 min.
5. Pudra vetemjöl över grytan. Tillsätt vatten, coconut cream, sambal oelek (efter egen smak) och smulad grönsaksbuljong. Koka upp och sjuda ca 10 min. Rör ner morot och avhållda linser, låt sjuda ytterligare ca 2 min. Smaka av med pressad saft från en lime, salt och lite nymald svartpeppar.
6. Blanda ner babyspenat i grytan. Toppa med torkade tranbär och cashewnötter. Servera persisk gryta med basmatiris.