



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Krämig curry med rostad mandel och äpple

Curry

Morot 2 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Tomat 2 st
 Röda linser 1 förp
 Chili flakes 2 krm
 Curry 2 tsk
 Garam masala 1 tsk
 Coconut cream 1 förp
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vatten 2½ dl
 🏠 Tomatpuré 1 msk
 🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning
 🏠 Vitvinsvinäger 2 tsk
 🏠 Socker 1 tsk
 🏠 Salt 2 krm

Till servering

Basmatiris 125 g
 Mandelspån 25 g
 Grönt äpple 1 st

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Skala och skiva morötter. Tärna bananschalottenlök och tomat. Häll av och skölj röda linser.
3. **Curry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs lök, morötter, chili flakes, curry och garam masala ca 3 min på medelvärme. Tillsätt tomat, coconut cream, 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. Rosta mandelspån i en torr och het stekpanna, till de har fått fin färg.
5. Tärna grönt äpple smått. Toppa krämig curry med rostad mandel och äpple. Servera med nykokt basmatiris.