



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Aloo gobi - potatis och blomkålscurry med basmatiris och mango chutney

Aloo gobi

Potatis 200 g
Blomkål ½ st
Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Ingefära 1 bit
Garam masala 1 förp
Krossade tomater 1 förp
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Basmatiris 125 g
Cashewnötter 40 g
Koriander 20 g
Mango chutney 1 burk
Matyoghurt 1 dl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Aloo gobi:** Skär potatis och blomkål i lika stora bitar. Lägg på en plåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min.
4. Skala och finhacka gul lök, vitlök och ingefära. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta och stek lök, vitlök och ingefära ca 2 min, tills löken mjuknat. Tillsätt garam masala och låt fräsa ytterliga ca 1 min. Blanda ner krossade tomater och låt puttra ca 5 min.
5. Rör ner den ugnstrostade potatisen och blomkålen i grytan. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Rosta cashewnötter i en torr och het stekpanna. Grovhacka koriander.
7. Toppa aloo gobi med koriander och nötter. Servera med basmatiris, mango chutney och matyoghurt.