



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tandoori curry med röda linser, mandel och koriander

Tandoori curry

Tomat 2 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Vitlök 2 klyftor
 Röda linser 1 förp
 Tikka masala 1 burk
 Coconut cream 1 förp
 Citron 1 st
 🏠 Neutral olja
 🏠 Salt $\frac{3}{4}$ tsk
 🏠 Vatten $1\frac{1}{2}$ dl
 🏠 Socker $\frac{1}{2}$ tsk

Till servering

Basmatiris 125 g
 Koriander 20 g
 Mandelspån 25 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Tärna tomat. Grovhacka koriander. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Häll av och skölj röda linser.
3. **Tandoori curry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs lök, vitlök, tikka masala och salt ca 2 min. Tillsätt tomat och fräs ytterligare ca 2 min. Rör ner röda linser, coconut cream, vatten och socker. Sjud under lock ca 5 min.
4. Hetta upp en torr stekpanna och rosta mandelspån ca 1 min, eller tills de fått fin färg.
5. Smaka av grytan med pressad saft från halva citronen. Klyfta resten av citronen.
6. Toppa tandoori curry med rostade mandelspån och koriander. Servera med basmatiris och citronklyftor.