



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Indisk köttfärsgröta med garam masala, basmatiris och yoghurt

### Indisk köttfärsgröta

Gul lök 1 st  
 Tomat 1 st  
 Nötfärs 250 g  
 Vitlök 1 klyfta  
 Garam masala 1 tsk  
 Curry 1 tsk  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Salt 2 krm  
 🏠 Tomatpuré 1 msk  
 🏠 Vatten 2 dl  
 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning  
 🏠 Socker ½ tsk

### Till servering

Basmatiris 125 g  
 Gurka 1 st  
 Matyoghurt 1 dl

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse:** Kvarta gul lök och tärna tomat.
3. **Indisk köttfärsgröta:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta eller rymlig stekpanna. Fräs nötfärs ca 5 min. Tillsätt lök och pressad vitlök. Krydda med salt, garam masala och curry. Låt fräsa ytterligare ca 1 min. Blanda ner tomatpuré, vatten, smulad kycklingbuljong och socker. Låt sjuda ca 3 min. Vänd ner tärnad tomat.
4. Tärna gurka. Servera Indisk köttfärsgröta med basmatiris, gurka och matyoghurt.