



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Kikärtscurry med kokosmjölk och lime

### Kikärtscurry

Bananschalottenlök 1 st  
 Ingefära ½ bit  
 Kikärtor 1 förp  
 Vitlök 2 klyftor  
 Curry 1 ½ tsk  
 Coconut cream 1 förp  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Vatten 3 dl  
 🏠 Socker ½ tsk  
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

### Till servering

Jasminris 125 g  
 Tomat 2 st  
 Lime 1 st  
 Babyspenat 30 g  
 Koriander 10 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. Finhacka bananschalottenlök. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Häll av och skölj kikärter.
3. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekgryta och fräs lök, ingefära, pressad vitlök och curry ca 3 min. Tillsätt kikärter, coconut cream, vatten, socker och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 10 min.
4. Tärna tomat. Ta grytan från värmen och tillsätt pressad saft från halva limen. Rör ner tomat och babyspenat.
5. Skär resten av limen i klyftor. Servera kikärtscurryn med nykokt jasminris och limeklyftor. Toppa med koriander.