



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min

👤 2 PORTIONER

ca-d1123

# Currydoftande köttfärsgröta med paprika och ris

## Currygröta

Bananschalottenlök 1 st  
 Nötfärs 250 g  
 Vitlök 2 klyftor  
 Curry 1 tsk  
 Malen kanel ½ krm  
 Matyoghurt 1 dl  
 🏠 Olivolja  
 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning  
 🏠 Tomatpuré 1 msk  
 🏠 Salt 2 krm  
 🏠 Svartpeppar  
 🏠 Vetemjöl 1 tsk  
 🏠 Mjöl 1 dl

## Tillbehör

Basmatiris 125 g  
 Röd paprika 1 st  
 Morot 2 st

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. Tärna röd paprika. Skala och grovriv morot. Lägg upp allt i skålar.
3. **Currygröta:** Finhacka bananschalottenlök. Hetta upp lite olivolja i en stekgryta. Stek lök och nötfärs ca 4 min. Tillsätt smulad kycklingbuljong, pressad vitlök, tomatpuré, curry, salt, malen kanel och lite nymald svartpeppar.
4. Blanda ner vetemjöl och mjöl och låt puttra ca 4 min. Ta grytan från värmen och rör ner matyoghurt.
5. Toppa currygrötan med tärnad paprika. Servera med nykokt ris och rivna morötter.

**TIPS!** Om du vill ha mer hetta i grytan - tillsätt lite sambal olek!