



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Navratan korma med rostad blomkål, koriander och cashewtopping

## Rostad blomkål

Blomkål 1 st

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

## Korma

Potatis 100 g

Gul lök 1 st

Kormasås 1 förp

Vispgräddde ½ dl

🏠 Olivolja ½ msk

🏠 Vatten 2 ½ dl

🏠 Grönsaksbuljong ½ tärning

🏠 Salt

## Cashewtopping

Cashewnötter 40 g

Torkade aprikoser 40 g

Koriander 20 g

🏠 Smör ½ msk

🏠 Salt 1 krm

## Till servering

Basmatiris 125 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skär blomkål i mindre buketter. Skala och tärna potatis (ca 1x1 cm stora bitar). Klyfta gul lök.
3. **Rostad blomkål:** Lägg blomkål på en plåt med bakplåtspapper. Ringla över olivolja. Krydda med salt och rosta i övre delen av ugnen ca 15 min, eller tills blomkålen fått färg.
4. **Korma:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och stek potatis och lök ca 2 min. Tillsätt kormasås, fräs ytterligare ca 1 min. Häll ner gräddde, vatten och smulad grönsaksbuljong. Låt koka ihop ca 25 min, tills potatisen mjuknat.
5. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
6. **Cashewtopping:** Grovhacka cashewnötter och torkade aprikoser. Hetta upp smör i en stekpanna och rosta cashewnötter och aprikoser ca 2 min. Krydda med lite salt. Dra från värmen och blanda med koriander.
7. **Korma:** Blanda ner rostad blomkål i korman. Smaka av med lite salt. Späd eventuellt korman med lite vatten.
8. Servera korma med basmatiris. Toppa med cashewtopping.