



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tandoori curry med röda linser, mandel och koriander

Till servering

Basmatiris 125 g
Koriander 20 g
Mandelspån 25 g

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

1. Till servering: 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. Till servering: Hetta upp en torr stekpanna och rosta mandelspån ca 1 min, eller tills de fått fin färg.

5. Tandoori curry: 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 citrunklyftor.