



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Massaman grönsakscurry med vitlöksstekt blomkål och jordnötter

Jasminris

Jasminris 135 g

Massaman grönsakscurry

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Röd paprika 1 st
Tomat 1 st
Bakpotatis 1 st
Lime 1 st
Massaman curry ½ förp
Coconut cream 1 förp
Grönsaksbuljong 1 påse
🏠 Neutral olja
🏠 Vatten 2 dl
🏠 Salt

Vitlöksstekt blomkål

Blomkål ½ st
Vitulök 1 klyfta
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Hackade jordnötter 1 förp
Koriander 20 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelse Massaman grönsakscurry:** Skiva gul lök och vitlök. Skär röd paprika och tomat i mindre bitar. Skala och skär bakpotatis i tärningar (ca 2x2 cm). Halvera lime.
3. **Massaman grönsakscurry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs lök ca 1 min. Tillsätt bakpotatis, paprika, vitlök och massaman curry. Fräs ytterligare ca 3 min. Tillsätt vatten, coconut cream och smulad grönsaksbuljong. Koka ca 15 min tills potatisen är mjuk. Tillsätt tomaterna. Smaka av med salt och pressad limesaft.
4. **Vitlöksstekt blomkål:** Halvera blomkål och skär i cm-tjocka skivor. Skala och skiva vitlök tunt. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek blomkålen ca 2 min per sida. Tillsätt vitlöken och stek ytterligare ca 1 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Grovhacka koriander. Servera Massaman grönsakscurry med vitlöksstekt blomkål och jasminris. Toppa med koriander och hackade jordnötter.