



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Black bean curry med jordnötter, mango och koriander

### Black bean curry

Bananschalottenlök 1 st  
 Vitlök 1 klyfta  
 Mango 1 st  
 Svarta bönor 1 förp  
 Curry 1 förp  
 Kons. körsbärstomater 1 förp  
 Coconut cream 1 förp  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Lime ½ st  
 Chili flakes  
 🏠 Neutral olja  
 🏠 Vatten 2 dl  
 🏠 Salt

### Till servering

Bulgur 125 g  
 Koriander 20 g  
 Hackade jordnötter 1 förp

### Sallad

Romansallad ½ st  
 Rädisor 1 förp  
 Chili flakes  
 🏠 Vitvinsvinäger  
 🏠 Salt  
 🏠 Svartpeppar

**1. Förberedelser:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Skala och tärna mango. Häll av och skölj svarta bönor.

**2. Till servering:** Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.

**3. Black bean curry:** Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta. Fräs lök, vitlök och curry ca 2 min. Tillsätt konserverade körsbärstomater, svarta bönor, coconut cream, vatten och smulad grönsaksbuljong. Sjud ca 5 min.

**4. Skölj limen** ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Tillsätt limeskal och pressad limesaft till grytan. Sjud ca 2 min. Blanda ner mango. Smaka av med lite salt och chili flakes.

**5. Sallad:** Bryt romansallad i mindre bitar. Skiva rädisor tunt. Blanda i en salladsskål med lite vitvinsvinäger, chili flakes, flingsalt och nymald svartpeppar.

**6. Till servering:** Grovhacka koriander och jordnötter. Strö koriander och jordnötter över currygrytan. Servera med nykokt bulgur och sallad.