



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Röd kikärtscurry med kokosmjölk och koriander

Röd kikärtscurry

Champinjoner 125 g
 Rödlök ½ st
 Ingefära ½ bit
 Kikärter 1 förp
 Röd currypasta 1 - 2 msk
 Vitlök 2 klyftor
 Coconut cream 1 förp
 Grönsaksbuljong ½ påse
 Röd paprika 1 st
 Lime ½ st
 🏠 Neutral olja
 🏠 Vatten 2½ dl
 🏠 Socker ½ tsk
 🏠 Salt

Till servering

Jasminris 135 g
 Lime ½ st
 Koriander 10 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Röd kikärtscurry:** Kvarra champinjoner. Skär rödlök i tunna klyftor. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Häll av och skölj kikärter.
3. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs svamp, lök, ingefära, röd currypasta och pressad vitlök ca 3 min.
4. Tillsätt kikärter, coconut cream, vatten, socker och smulad grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 5 min.
5. Strimla röd paprika. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Rör ner paprika, limeskal och pressad limesaft i grytan. Smaka av med lite salt.
6. Skär resten av limen i klyftor och grovhacka koriander. Toppa kikärtscurryn med koriander och servera med jasminris och limeklyftor.

TIPS! Tänk på att currypastan är stark. Smaka dig fram till lagom hetta!