



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Black bean curry med jordnötter, mango och koriander

Black bean curry

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

Till servering

Bulgur 125 g
 Koriander 20 g
 Cashewnötter 40 g

Sallad

Romansallad ½ st
 Chili flakes
 🏠 Vitvinsvinäger
 🏠 Salt
 🏠 Svartpeppar

- Förberedelser:** Skala och tärna mango. Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Häll av och skölj svarta bönor. Grovhacka cashewnötter, spara till servering.
- Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
- 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 grönsaksbuljong. Sjud ca 5 min.
- Skölj limen 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.
- Sallad:** Bryt romansallad i mindre bitar. Lägg i en salladsskål och blanda med lite vitvinsvinäger, chili flakes, salt och nymald svartpeppar.
- Strö koriander och hackade cashewnötter över grytan. Servera med bulgur och sallad.