



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Snabb linsgryta med basmatiris och fetaost

Linsgryta

Gul lök 1 st
 Tomat 1 st
 Kons. körsbärstomater 1 förp
 Röda linser ½ förp
 Vitlök 2 klyftor
 Garam masala 1 förp
 Grönsaksbuljong 1 påse

- Vatten 2 dl
- Olivolja 1 msk
- Socker 1 tsk

Basmatiris

Basmatiris 135 g

Topping

Lime 1 st
 Fetaost 50 g
 Bladpersilja 20 g
 Chili flakes
 Matyoghurt 1 dl

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker,
 Vatten

1. Förberedelser: Klyfta gul lök och tomat.

2. Linsgryta: Lägg gul lök, tomat, konserverade körsbärstomater, röda linser, pressad vitlök, garam masala, grönsaksbuljong, vatten, olivolja och socker i en rymlig stekgryta. Låt puttra ca 20 min under lock, eller tills linserna mjuknat. Smaka av med lite salt.

3. Basmatiris: Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

4. Klyfta lime. Servera linsgryta med basmatiris och limeklyfta. Toppa med smulad fetaost, persilja, chili flakes och en klick matyoghurt.