



Vegetarisk indisk korma

★★★★★

Ret	Aftensmad
Køkken	Vegetarisk
Forb. tid	20 minutter
Tilb. tid	20 minutter

Samlet tid 40 minutter

Antal 4 personer

Forfatter Stinna - www.stinna.dk

Ingredienser

- 300 g kartofler
- olie til stegning
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 2x2 cm frisk ingefær
- 2 spsk. karry
- 1 tsk. kardemomme
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. koriander, stødt
- 1 tsk. kanel
- 1 tsk. salt
- 1 drys nelliker, stødt
- lidt chili
- 1 dåse hakkede tomater
- 1 dåse kokosmælk stor
- 1 dl fed yoghurt (jeg brugte 10% græsk yoghurt)
- 1 blomkål
- 2 spsk. citronsaft
- 2 dåser kidneybønner (ca. 500g)

Tilbehør

- ris
- creme fraiche

Sådan gør du

1. Start med at skrælle kartoflerne og skær dem i mindre stykker og kog dem i letsaltet vand i ca. 8 minutter.
2. Imens hakkes løget i mindre stykker og hak hvidløget fint.
3. Kom olie på en stor pande (eller en gryde) og varm den op. Tilsæt løg og hvidløg. Lad det stege til løget er blevet klart, men ikke brunt.

4. Hak ingefær fint og tilsæt det til panden. Tilsæt alle krydderierne og lad det stege lidt under omrøring.
5. Tilsæt nu hakkede tomater, kokosmælk og yoghurt til panden.
6. Skær blomkål i mindre stykker og tilsæt det i panden.
7. Tilsæt kartoflerne når de har kogt i ca. 8 minutter. Tilsæt kidneybønner.
8. Lad retten koge til kartoflerne er kogt møre og blomkål er mørt, men stadig har bid.
9. Smages til med citron og salt. Serveres med ris til.
10. Velbekomme.

Noter

Retten kan med fordel laves dagen i forvejen og blot varmes.

Måske lidt mere krydderi?