

# Indisk Curry

Glutenfri. Opskriften er med inspiration fra bloggen Cathrineyoga.dk.

## Ingredienser

- 700 g søde kartofler
- 1 rødløg
- 1 spsk jomfrukokosolie
- 1 ds økologiske hakkede tomater
- 2 spsk karrypasta
- ½ spsk urtebouillon uden salt
- 1 ds. kikærter
- 1 ds kokosmælk
- ca. 5 cm frisk ingefær
- 1 rød chilli
- 200 g frisk spinat eller optøet frossen spinat
- ½ lime saften
- salt og peber
- Tilbehør ris, quinoa eller pandekager 😊

## Instruktioner

1. Skyl kartoflerne grundigt og skær dem i mindre stykker. Snit et rødløg, og hak chili og ingefær fint.  
.....
2. Steg de søde kartofler i en gryde med olie, til de får en lysebrun farve.  
.....
3. Tilsæt rødløg, chili og ingefær til gryden sammen med hakkede tomater, boullion, karrypasta og kikærter.  
.....
4. Lad retten simre til kartoflerne og kikærterne er blevet bløde. Tjek ved at stik en gaffel i kartoflerne.  
.....
5. Tilsæt kokosmælk og spinat, og smag til med salt.  
.....
6. Varm retten godt igennem og tilsæt saften af ½ lime til sidst.  
.....
7. Serveres som fyld i pandekager, ledsaget af en frugtsalat til bestående af 2 æbler, 2 appelsiner, en lille håndfuld rosiner og hakkede hasselnødder.

## Recipe Notes

Retten kan helt sikkert også serveres med ris eller quinoa og f.eks. dampet broccoli eller en kålsalat til.