

Indisk vintergryde

4 PERSONER

2 tsk kokosolie
2 løg – hakket
4 fed hvidløg – finthakket/
presset
2 chilier – finthakket
15 g frisk ingefær – skrællede,
finthakket
1 spsk garam masala
3 mellemstore kartofler
– 2 x 2 cm tern, eller større
2 dåser kokosmælk
5 dl grøntsagsbouillon – alt
efter hvor tyk gryderetten
skal være
200 g kål efter eget valg
– strimlet, hakket, eller hvor-
dan du gerne vil have det
250 g broccoli – mindre
buketter
200 g grønne ærter
½ spsk soja
salt og peber

Steg løg, hvidløg, chili og krydderier i kokosolien i 5 minutter, tilsæt kartoffeltern, kokosmælk, bouillon og salt – giv det et opkog. Når det koger, skrues ned for varmen, så det simrer – lad det simre i 20 minutter.

Tilføj kål, broccoli, grønne ærter, soja og lidt salt. Lad det simre, indtil grøntsagerne er møre, men stadig har bid – det tager ca. 5 minutter. Tag gryden af varmen og smag til med lidt salt og peber.

Denne ret passer rigtig godt sammen med ris.

*Psst – Finthakket
koriander eller thaibasilikum og et skvæt limesaft
oven på retten, lige inden
den skal spises, smager
supergodt.*