

Indisk gryderet med oksekød

Ingredienser

- 2 peberfrugter
- 3 gulerødder
- 5 cm. frisk chili (forholdsvis mild i smagen)
- 1 løg
- 2 fed hvidløg
- 3 spsk. olie til stegning
- 300 g. skært oksekød (okseinderlår)
- 1 dåse hakket tomat
- ½ liter fløde eller kokosmælk
- 2 hele ferskner fra sukkervand (dem man køber på dåse) = 270 g
- 3 tsk. karry
- 3 tsk. spidskommen
- 2 tsk. salt
- 1 tsk. koriander
- 1 tsk. gurkemeje
- 1 tsk. kanel
- Server sammen med grove ris, og toppes med salte peanuts, sprøde kokoschips og friske krydderurter, evt. frisk chili

Sådan gør du

- Start med at sætte ris over til kogning
- Hak peberfrugt i grove stykker
- Snit resten af grøntsagerne fint, brug evt. en minihakker eller en foodprocessor hertil.
- Kom lidt olie i en wok og tilføj alle grøntsagerne, krydderierne samt oksekødet
- Vend det rundt i 1 minuts tid, til kødet har taget lidt farve.
- Tilføj hakket tomat og ferskner og skru lidt ned for varmen
- Tilføj til sidst fløden og lad retten simre i 20 minutters tid.
- Spis nu retten sammen med grove ris og de lækre toppings