

# Kikærtegyryde

Opskrift til 4-6 personer personer

Samlet tid

25-30 minutter i alt

## Ingredienser

- 200 g kartofler
- olie til stegning
- 1 tsk. kanel
- 1/2 kardemomme
- salt og peber
- 1 nip chili
- 1 tsk. paprika
- 1 tsk. spidskommen
- 1 tsk. koriander
- 1 dåse kikærter
- 1 dåse hakket tomat
- 1 dåse kokosmælk
- 50 g frisk spinat
- 65 g grønne asparges

## Servering

- Ris
- Cremefraiche
- friske krydderurter, f.eks. koriander eller bredbladet persille
- evt. lime
- evt. salte peanuts

## Sådan gør du

1. Sæt en gryde over med vand, hvor du koger kartoflerne i. Jeg skræller dem ikke, men bruger økologiske kartofler som jeg skyller godt og skærer i tern. De skal have 10-15 minutter
2. Sæt evt. også ris over, hvis du ønsker at servere retten med ris. Hvis du bruger hvide ris, som jeg brugte her – skal disse have nogenlunde samme tid.
3. Tag en wok eller dyb pande frem, som du kommer lidt olie på samt alle krydderierne. Rist dem godt af i olien, så der spreder sig en skøn duft – tager et par minutter.
4. Dræn kikærterne og kom disse ned i krydderiblandingen
5. Kom hakket tomat og kokosmælk ved
6. Kom så skyllet spinat og asparges ved (som er skåret i mindre stykker)
7. Når kartoflerne er letkogte, kommes de over i saucen
8. Smag til med ekstra krydderi og server med risene og en skefuld cremefraiche. Evt. en squeeze limesaft eller salte peanuts, hvis du synes.