

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.