

Vegetarisk curry

Opskrift til 6 personer

Ingredienser

- 300 g græskar i tern
- 1 løg
- 2-3 fed hvidløg
- 1/3 af en frisk rød chili
- en stump frisk ingefær (2*3 cm)
- 3-4 spsk. olie til stegning
- 1 dåse kikærter
- 3 spsk. tomatpuré
- 1 flaske tomatpassata (700 ml)
- 1 dl røde linser (målt i tørvægt)
- 2 spsk. peanutbutter
- 1 tsk. karry
- 1 tsk. stødt spidskommen
- godt med salt og peber
- 1 dåse kokosmælk
- 75 g frisk spinat
- 200 ml vand

Servering

- Brød og creme fraiche, evt. friske urter.

Sådan gør du

1. Skyl græskaret godt og snit i tern (fjern kernerne)
2. Snit også løg og chili fint. Skræl og riv hvidløg og ingefær.
3. Kom olie på en dyb pande eller i en wok. Svits alt ovenstående af.
4. Dræn kikærterne og kom ved
5. Kom alle andre ingredienser ved
6. Lad det hele småsimre i 40 minutters tid, rør lidt undervejs – så det ikke brænder på.
7. Når græskar er bløde med let bid, er retten færdig.
8. Server med lidt brød til og en klat creme fraiche på toppen.