

INDISK GRÖNSAKSCURRY

den enklaste och godaste

Ingredienser:

1 msk	ghee eller kokosolja
1	lök, hackad
2-3	vitlöksklyftor, pressade
2 tsk	ingefära, färsk, riven
2 tsk	currypulver
1 paket	passerade tomater
1 dl	kokosmjölk

Olika grönsaker i bitar. Tex, morötter, potatis, selleri, broccoli, ärtor, palsternacka, sötpotatis, blomkål, spenat mm. Låt fantasin flöda.

**SUPERENKEL &
SUPERGOD!**

Så här gör du:

Börja med att koka grönsaker tills de är lagom mjuka. Ställ åt sidan.

Fräs löken, vitlöken och ingefäran i oljan/ghee tills löken mjuknat.

Häll i curryn och låt den fräsa med en stund.

Häll på tomaterna. Låt puttra i 5 minuter.

Ta grytan från spisen och mixa med en handmixer till en slät röra. (Du kan hoppa över denna del men den blir så mycket krämigare)

Häll i kokosmjölken och alla grönsakerna och låt puttra i några minuter.

Servera till ris och en grönsallad.