

Thailändsk kikärtsgryta *med kokos & grönsaker*



Ingredienser

- 1 gul lök
- 1 vitlök, pressad
- ½ röd paprika
- ½ zucchini
- 1 morot
- 3- 5 dl riven vitkål
- 1 burk med kikärter
- 1 msk röd currypasta
- 1 burk med kokosmjölk
- 1 msk tamari/soja
- 1 tsk buljong

Gör så här

Hacka alla grönsaker.

Stek löken i lite kokosolja tills den blir mjuk.

Lägg i currypastan och rör om.

Häll i resten av grönsakerna och rör om.

Häll i kokosmjölken och kikärtorna. Låt koka tills grönsakerna är klara.

Häll i ev soja och grönsaksbuljong.

Salta och peppra efter smak.

Sprinkla på lite cashewnötter och persilja/koriander om du vill.

Servera till ris om du vill. Jag tycker själv att denna gryta går att äta som den är utan ris.