

Linsgryta på kokosgrädde



Portioner: 8

Ingredienser:

- 2 st Gula lökar
- 2 msk olja
- 2 st vitlöksklyftor
- 2 tsk curry
- 4 msk tomatpuré
- 400 ml kokosmjölk
- 400 ml kokosgrädde
- 1 liter vatten
- 2 st tärningar grönsaksbuljong
- 4 dl röda linser
- 2 tsk sambal oelek
- 500 g körsbärstomater
- Salt och peppar

Gör så här:

1. Skala och hacka löken. Fräs den i oljan i en gryta. Pressa i vitlök och tillsätt curry och tomatpuré och fräs ytterligare någon minut.
2. Rör i kokosmjölk, vatten, smulad buljongtärning, linser och sambal oelek. Låt koka ca 10 minuter eller enligt anvisningen på linsförpackningen.
3. Dela tomaterna och vänd ner dem i grytan mot slutet av koktiden eller servera dem till. Smaka av grytan med salt och peppar.