



Indisk potatisgryta med ris

Antal: recept_2020-11-01

Har du velat kombinera potatis och ris i en rätt nån gång men inte kommit på hur? Denna gryta bjuder på just det. Potatis kokad i kokosmjölk med precis de rätta kryddorna samt sojasås ger en mustig, härlig smakupplevelse.

Pris: 1 kr

2 gula lökar
2 vitlöksklyftor
1 fpk kokosmjölk
5-6 potatisar
1 (röd) paprika
1-2 msk limejuice
3 msk sojasås
1 dl jordnötssmör
2 krm salt
1 tsk kardemumma
1 tsk chilipulver
1 tsk paprikapulver
0.5 tsk kanel
0.5 tsk ingefära
Vatten (att steka i)

Koka riset enligt anvisningarna på förpackningen.

Medan riset kokar, skala och hacka löken samt vitlöken i små bitar och stek dessa i vatten i en gryta.

Ha i salt samt kryddorna - kardemumma, chilipulver, paprikapulver, kanel och ingefära och fortsätt steka på medelvärme. Tillsätt mer vatten vid behov.

Ha i kokosmjölken och låt koka upp. Skala och skär potatisen i mindre bitar och tillsätt grytan.

Hacka paprikan och tillsätt tillsammans med limejuicen, sojasåsen samt jordnötssmöret (kan exkluderas).

Låt koka på medelvärme i ca. 25 minuter. Rör om då och då och kontrollera så potatisen inte blivit för mjuk.

Servera rätten varm och komplettera gärna med dina favoritgrönsaker.

Grytan funkar även fint som matlåda.