

Louisa Lorangs Kartoffelcurry

Hovedret til 3-4 personer – 30 minutter

Ingredienser

800 g kartofler
smør og olivenolie
2 store løg, i tynde både
3 fed hvidløg, i tynde skiver
25 g ingefær, revet
4 spsk. garam masala eller karry
1 karton eller dåse hakkede tomater (400 g)
1 dåse kokosmælk (400 g)
salt og peber

Sådan gør du

Skær kartoflerne i mundrette stykker og steg den i smør og olie i en stor, varm gryde. Lad dem stege næsten møre, men uden at de tager for meget farve.

Tilsæt løg, hvidløg og sautéer i et par minutter. Kom revet ingefær og garam masala ved og sautéer ganske kort. Tilsæt hakkede tomater og kokosmælk.

Lad saucen simre i 15-20 minutter under låg. Rør jævnligt og krydr undervejs med salt. Smag til inden servering.

Servér med ris, couscous eller fladbrød og gerne en eller flere toppings.

TIP: Blomkål er superlækkert i denne curry. Tilsæt gerne buketter af blomkål, når kartoflerne er næsten møre.

TILBEHØR (valgfrit)

Mynteyoghurt, mangosalat, julienne af ingefær, chutney

Mynteyoghurt

Tilbehør til 3-4

3 dl yoghurt
2 spsk. citronsaft
2 tsk. spidskommen
2 spsk. hakket mynte
salt
lidt olivenolie
1 tsk. nigella

Rør yoghurt med lidt citronsaft, spidskommen, mynte, salt, olivenolie og nigella.

Mangosalat:

tilbehør til 4 personer

1 mango
1 håndfuld koriander
½-1 grøn chili, i tynde skiver
Saft af ½ citron
1 spsk. flydende honning

Skær sten og skræl fra mangoen. Skær mangokødet i små tern og vend det med groft hakket koriander, snittet chili, citronsaft og honning. Servér mangosalaten til curry.

