

# Krydret Indisk karry

*med Garam Masala*



*Indisk  
inspireret*

## Lyst til noget stærkt? *- så tilsæt lidt chili*

### INGREDIENSER INSTRUKTION:

Sovsen:  
1/2 ung kokosnød\* (60g blødt  
kokoskød)  
1/2 tsk. Garam Masala mix  
1/2 tsk. medium karry  
1/2 tsk. kanel  
1/2 tsk. knust kardemomme  
2 tsk. tørret koriander  
En knivspids gurkemeje  
1/2 tsk. spidskommen  
1/2 fed hvidløg  
0,5 x 1 cm ingefær  
1/2 lime  
3 dadler  
1/2 glas vand

**Sovsen:** Put alle ingredienserne til sovsen i en blender, og tilføj 1/2 glas vand. Vær opmærksom på, at Garam Masala blandinger som regel har sort peber og stærk cayenne peber i sig. Brug kun almindelig karry, hvis du ikke kan lide stærk mad. Blend det hele sammen til du får en cremet sovs, men lad den blive i blenderen.

**Klumperne i sovsen:** Er tomaterne meget store, så halver dem en enkelt gang, før du putter dem i blenderen. Tilføj forårsløget og eventuelt lidt chiliflager, hvis det skal være ekstra stærkt. Blend meget kort (få sekunder), så du bevarer den lidt klumpede konsistens. Hak derefter 100g svampe (for

Fortsættes...

# Krydret indisk karry

## *- fortsat*

eksempel portobello eller champignons) i stykker på størrelse med kyllingeklumper, og put dem i blenderen, men uden at blende. Rør lidt rundt med en ske, og hæld til sidst den færdige karryret op i en skål. Dekorer med lidt hakket koriander på toppen, og så er den klar til servering. Karryen kan for eksempel serveres sammen med blomkålsrisene på side 132.

Klumperne i sovsen:

200g tomater

2-3 cm forårsløg

100g champignon

Valgfrit:

Lidt chiliflager

Tilbehør:

Blomkålsris

Dekoration:

1 håndfuld frisk koriander



*Indisk  
inspireret*