Indisk inspireret curry
med kartoffel, græskar og ingefær

4 personer

Curry

800 g faste kartofler - rød raja eller Ditta
1/2 butternut squash eller hokkaido
2 store løg
6 fed hvidløg
en god knold frisk ingefær - ca. 5 cm
en lille knold frisk gurkemeje
en lille stykke frisk chili efter smag og styrke
2 tsk. spidskommen
1 tsk. koriander
12 sorte peberkorn
1 tsk. kanel
2 spsk. garam marsala
1 spsk. tomatpuré
1/2 dl olie
2 dl kokosmælk eller fløde
ca. 3 dl vand
saft af citron

Mynteyoghurt

1 bundt grøn marrokansk mynte
2,5 dl græsk yoghurt

Tilbehør

3-4 forårsløg
1/2 dl rå peanuts
1 bundt frisk koriander
1 glas æblechutney
+ evt. naan brød

1) Skræl kartoflerne og skær dem i 2 maks 4 grove stykker. Skræl græskarret, skrab kernerne ud og skær dem i samme størrelse som kartoflerne.
Rist spidskommen, sort peber og koriander kort på en tør pande til det dufter lidt.
skræl og snit løgene i små tern. kom hvidløg, ingefær, tomatpure, gurkemeje, chili og alle krydderier i en morter eller minihakker, kør det til en lind pasta.
Svits løgene i en gryde i olien i ca. 8 min. til de er bløde og har fået en anelse farve, kom kartoflerne ved og svits videre i ca. 5 min. Kom krydderpastaen i og svits videre i 2-3 min. Tilsæt vand og fløde eller kokosmælk og kog i 15 min. under låg. Smag til med lidt salt.
Tilsæt græskarstykkerne til karryen, vend rundt, tilsæt evt. lidt ekstra vand til det knap dækker (det må ikke være for flydende), sæt låget på. Kog til det hele er mørt og vend forsigtigt rundt et par gange uden at kartofler og græskar går i stykker. Smag til sidst til med citronsaft, salt og evt. lidt frisk chili. Sluk for varmen og lad det trække i 10 min.

2) Mynteyoghurt: Skyl mynten, pluk bladene og blend dem med 1 dl af yoghurten + lidt salt med en stavblender i et højt glas. Vend den blendede mynte med resten af yoghurten.

3) Tilbehør: Snit forårsløgene fint i små ringe. Rist peanuts på en tør pande til de er gyldne. Skyl og snit eller pluk korianderbundtet.

4) Anretning: Kom curryen i en dyb skål, drys med forårsløg, peanuts og frisk koriander.
Spis med mynteyoghurt, æblechutney og naan brød.