

KARTOFFELCURRY

4 Personer

Efteråret er over os og det kalder på simreretter. Simremad er perfekt når du gerne vil have dyb smag, uden at skulle stå i køkkenet hele aftenen. Klargør dine ingredienser, put dem i gryden og lad det stå og passe sig selv.

Kartoffelcurry

800 g faste kartofler, fx rød raja eller ditta
1/2 butternut squash eller hokkaido
2 tsk hel spidskommen
12 sorte peberkorn
1 tsk korianderfrø
2 store løg
6 fed hvidløg
1 stykke frisk ingefær (ca. 5 cm)
1 spsk tomatpuré
1 lille stykke frisk gurkemeje
1 lille frisk chili efter smag og styrke
1 tsk kanel
2 spsk garam masala
1/2 dl olivenolie
Ca. 3 dl vand
2 dl piskefløde
Saft af 1 citron
Havsalt

Mynteyoghurt

1 bundt marokkansk mynte
2 1/2 dl græsk yoghurt
Havsalt

Tilbehør

3-4 forårsløg
1/2 dl ristede peanuts
1 bundt frisk koriander
1 glas chutney og naanbrød

Kartoffelcurry

Skræl kartoflerne og skær dem i 2-4 grove stykker. Skræl græskarret, skrab kernerne ud og skær det i samme størrelse som kartoflerne.

Rist spidskommen, sort peber og koriander kort på en tør pande, til det dufter lidt.

Pil og snit løgene i små tern. Kom hvidløg, ingefær, gurkemeje, chili, tomatpuré og alle krydderier i en minihakker og kør det til en lind pasta.

Varm olie op i en gryde og svits løgene heri i ca. 8 minutter, til de er bløde og har fået en anelse farve. Kom kartoflerne ved og svits videre i ca. 5 minutter. Kom derefter krydderipastaen i og svits videre i ca. 2-3 minutter. Tilsæt vand og fløde og kog i 15 minutter under låg og smag til med lidt salt.

Tilsæt derefter græskarstykkerne til karryen, vend rundt og tilsæt evt. lidt ekstra vand, til det knap dækker og 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 citrønsaft, salt og evt. lidt frisk chili. Sluk for varmen og lad curryen trække i 10 minutter.

Mynteyoghurt

Pluk bladene af mynten og blend dem sammen med 1 dl yoghurt og lidt salt med en stavblender i et højt glas. Vend den blendede mynte med resten af yoghurten.

Serivering

Snit forårsløgene fint i små ringe. Hak de ristede peanuts. Snit eller pluk korianderen. Kom curryen i et dybe skåle, drys med forårsløg, peanuts og frisk koriander. Spis curryen med mynteyoghurt, æblechutney og naanbrød.

