



ASIATISKT

# Kikärtsgryta med shiitakesvamp i röd curry och kokosmjölk

Kock: **Alexander Sundqvist** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En helt vegansk gryta full av smaker!

## INGREDIENSER

- 1 burk kikärter
- 0.5 st liten rotselleri, tärnad 1x1 cm
- 1 st morot, tärnad
- 25 st shiitakesvampar, ca
- 1 st bananschalottenlök, hackad
- 1 st tomat, grovt tärnad
- 1 påse färsk babyspenat
- 1 dl jordnötter
- 3 msk röd currypasta
- 1 burk kokosmjölk
- 1 msk soja



5 st limeblad  
salt och peppar

**Till servering**

4 portioner jasminris  
1 knippe basilika, finhackad

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala rotselleri, lök och morot. Skär morot och rotselleri i kuber om ca 1x1cm. Finhacka löken och tärna tomat grovt. Svampen kan du dela med fingrarna, stora delar du på hälften och är de små låter du dem vara hela.
- 2** Värm en gryta eller wokpanna med olja och börja steka rotfrukterna, löken och tomaten. När de fått lite färg tillsätter du svampen och steker ytterligare en stund.
- 3** Tillsätt den röda curryn och fräs ett par minuter innan du tillsätter kokosmjölk och limeblad. Koka upp grytan och smaka av med soja, salt och peppar. Skölj kikärtorna noga och lägg i grytan. Låt stå och puttra ca 15 minuter. Samtidigt kan du koka riset till enligt anvisningarna på förpackningen.
- 4** Avsluta med att tillsätta bladspenat, jordnötter och finhackad basilika. Servera med det nykokta riset.