



VEGETARISK

Potatis Masala - Podi Mas

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Det här är ett gammalt recept från södra Indien som kallas för Podi Mas.

Min mor brukade göra den här rätten när min morbror Vichu besökte oss. (Jag visste vem som skulle komma på middag beroende på vad för mat som lagades.) Det här är ett snabbt och enkelt recept med smaker från en annan värld! Gurkmejan ger potatisarna en härlig gul färg och linserna ger ett litet "crunch" vilket gör kontrasten med de mjuka potatisarna himmelsk.

Om du inte hittar gula linser så fungerar det även med rostade jordnötter eller råhackade cashewnötter. Även solrosfrön fungerar bra! Om du inte vill ha någon av dessa så är den här rätten fortfarande himmelsk och värd att göras. Det är bara att fråga min morbror Vichu! Den här rätten är en utmärkt sidorätt.



INGREDIENSER



- 1 msk färsk ingefära, riven
- 1.5 tsk svarta senapsfrön
- 0.5 tsk salt
- 3 msk rapsolja
- 2 msk färskpressad citronjuice

2.25 dl färskt hackad koriander
3 st jalapeno chili, skurna i ringar utan frön
1 tsk gurkmeja
2 st gula lökar, hackade
2.5 msk gula linser
680 g kok potatis

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka potatisarna i 35 - 40 minuter. Sila av och låt dem svalna, skala sedan potatisarna och dela dem i kvartar.
- 2** Värm en stor panna på mediumvärme och tillsätt oljan, linser och senapsfröna. När senapsfröna börjar poppa så tillsätts den hackade löken, chilin och ingefäran. Rör om i 5 minuter. Linserna bör bli gyllenbruna och löken glansig.
- 3** Tillsätt potatis i pannan och smaka av med salt och gurkmeja. Mosa potatismixen med en träsked och blanda runt ordentligt. Flytta pannan från värmen och rör i koriander och citronjuice. Servera varm.