

# VECKANS FAVORITER

## BLOMKÅLSCURRY

Recept av: Paul Svensson,  
SVT  
4 portioner

### INGREDIENSER

1 kg blomkål  
12 små potatisar, fast sort  
1 purjolök  
4 dl kokosmjölk  
1 ½ dl röda linser  
1 dl skalade mungbönor,  
blötlagda  
1 knippa persilja  
3 kvistar hackad mynta  
1 citron  
1 dl skirat smör  
1 liter vatten  
3 tsk curry  
salt och peppar

### GÖR SÅ HÄR:

Blötlägg mungbönorna,  
gärna i 8 timmar.

Skär blomkål i grova klyftor.

Koka upp vatten, salt,  
hyvlat skal och saft av en  
halv citron, skirat smör och  
stjälkarna av persiljan i en  
stor kastrull.

Lägg i blomkål, och sjud  
under lock 4–5 minuter tills  
nästan klar. Lyft av och låt  
eftergå.

Tärna potatis och skiva  
purjolök.

Sveta i olja tills lite mjuka.  
Tillsätt curry, mungbönor,  
linser, kokosmjölk och 2  
dl blomkålskokvatten. Låt  
sjuda under lock ca 10  
minuter tills potatis och  
mungbönor är mjuka.

Avsluta med finhackade  
örter, rivet skal och juice av  
en halv citron och smaka  
av med salt och peppar.  
Servera med blomkål och  
ev. tunnbröd.