



Spicy curry med kartofler og persillerod

Spicy curry med kartofler og persillerod er en varmende dejlig ret!
Persilleroden giver retten en fantastisk umamismag.



Bedøm opskrift



45 min



Sep – Dec



Dagligt grønt



Vegetar



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

5 personer

250 g **persillerod, skrubbet, skåret i chunks ca 3x3 cm**

250 g kartofler med skræl, delt i halve

250 g **hokkaido med skræl, skåret i tern ca. 3x3 cm**

150 g **porrer, skåret i skiver**

1 spsk smør eller kokosfedt

4 fed finthakket hvidløg

1 spsk finthakket ingefær

1 spsk finthakket frisk gurkemeje

1 **finthakket rød chilipeber**

1 spsk fiskesauce

1 spsk gul karrypasta

3.5 dl grønsagsfond eller kogevand fra kikærter eller lign.

2.5 dl kokosmælk

salt og friskkværnet peber

Topping

100 g **fintsnittet broccoli**

100 g **persillerod, skåret i små tern á 1/2 x 1/2 cm**

½ spsk æbleeddike

friskkværnet peber

50 g hakkede peanuts

Opskrift: Frugtformidlingen, Styling: Gitte Heidi Rasmussen, Foto: Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Skyl og skrub persillerødderne godt og grundigt, skær dem i chunks á 3x3 cm.
- 2 Skyl og skrub kartoflerne grundigt. Skær kartoflerne i halve.
- 3 Vask hokkaidoen og skær den ud i tern (i samme størrelse som persillerødderne).
- 4 Rens porrerne og skær dem ud i skiver.
- 5 Hvidløg, chilien, frisk ingefær og gurkemejen finhakkes.
- 6 I en varm tykbundet gryde tilsættes smøren, persilleroden, kartoflerne, hokkaidoen og porrerne. Tilsæt hvidløg, ingefær og gurkemeje og lad retten stege i et par minutter.
- 7 Tilsæt chili, fiskesauce og gul karrypasta og varm det hele godt igennem.
- 8 Tilsæt fond og kog retten i ca. 5 minutter uden låg. Derefter tilsættes kokosmælken og retten skal koges indtil grøntsagerne er møre, og sovsen er tyknet. Smag til med peber, fiskesauce, salt og krydderi.
- 9 Imens retten simre laves broccolisalaten. Skyl broccolien og persilleroden. Snit broccolien fint og skær persilleroden i små tern. Bland broccoli og porre sammen med eddike, salt og peber.
- 10 Curryen serveres med broccolisalaten og de saltede peanuts drysset hen over retten.



Tip

Server retten med et groft brød.

Vent med at tilsætte salt til curryen indtil sidst, da fiskesaucen er meget saltet.

