

# Indisk Curry med Svinekød, Romanscoblomkål & Jasmin Ris

**Tilberedelsestid:** ca. 35 min.

## Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
500 g	Svinekød i wokstrimler
4 tsk	Indisk krydderi (koriander, gurkemeje, karry, garam masala)
4 dl	Jasminris
1 stk	Romanesco
2 stk	Løg
2 tsk	Ingefær
1 fed	Hvidløg
1 ds	Tomatpuré
1 ds	Kokosmælk

## DET SKAL DU SELV HAVE

	Fedtstof til stegning
	Salt & Peber
8 dl	Vand (dl.)

## Tilberedning:

Skyl først risene godt i koldt vand og kog dem i en gryde i 10 minutter. Tag dem af varmen og lad dem trække i yderligere 10 minutter.

Hak eller riv hvidløg og ingefær fint. Varm olie i en gryde og tilsæt ingefær, hvidløg samt krydderiblandingen. Steg krydderierne i et par minutter.

Tilsæt løg og svits et par minutter. Tilsæt svinekød og svits den. Krydder med salt og peber og tilsæt tomatpuré og svits det i et par minutter mere.

Tilsæt kokosmælken og evt. lidt vand og bring det i kog. Vask og rens romanescoblomkålet. Skær det i små buketter. Når saucen koger tilsættes romanescobuketterne og varmen sænkes.

Lad retten simre i 5-6 minutter til romanescokålet er mørt. Smag til med salt og peber.

Servér curryen med kogte ris.

Velbekomme.

Nb. hvis du vil have en mindre stærk ret, så tilsæt kun halvdelen af ingefæren og mindre hvidløg