

SØTPOTETGRYTE MED BØNNER

Fres tomatpuré, løk, hvitløk og krydder i litt olje i en stor gryte. Tilsett søtpotet, kokosmelk og grønnsakskraft og kok opp. La koke i 10 min. Tilsett salatblandingen, peanøttsmør og limesaft. Kok opp og la koke i 10 min. Smak til med salt og pepper og dryss over hakkede peanøtter før servering.

INGREDIENSER

- 1 kg Norrek søtpotetterning, grov EPD: 4360699
- 1 kg Norrek salatblanding med adzukibønner EPD: 5441233
- 200 g Norrek løkterninger EPD: 919274
- 50 g Norrek hvitløk, hakket EPD: 4798096
- 5 ss tomatpuré
- 3 ts malt koriander
- 3 ts paprikapulver
- 1 ts cayennepepper
- 8 dl kokosmelk (ikke mager)
- 4 dl grønnsakskraft
- 5 ss peanøttsmør
- 2 stk lime presset
- Hakkede peanøtter
- Salt og pepper