



Kókusztejes vöröslencse-curry sütőtökkel

⌚ 45—50 Perc 

Elkészítés

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

200 g	Vöröslencse
300 g	Sütőtök
2 db	Répa
200 ml	Kókusztej
600 ml	Alaplé
1 fej	Vöröshagyma
2 ek	Olívaolaj
1 ek	♦ Currypor fűszerkeverék
1 tk	♦ Gyömbér, őrölt
0.5 tk	♦ Chili Cayenne, őrölt
0.5 tk	♦ Feketebors, egész
	Só ízlés szerint
0.5 db	Lime leve

- 1 Hámozzuk meg a sárgarépát és a sütőtököt, majd vágjuk őket kockákra. A vöröshagymát pucoljuk meg, és aprítsuk finomra. Egy mélyebb serpenyőben hevítsük fel az olajat, majd pároljuk a hagymát kb. 5 percig.
- 2 Adjuk hozzá a curryport, a gyömbért és a chilit, majd alacsony lángon kevergetve pirítsuk kb. 30 másodpercig, hogy a fűszerek aromái felszabaduljanak.
- 3 Adjuk hozzá a sütőtököt, a sárgarépát és az átöblített vöröslencsét, majd forgassuk össze a fűszerekkel. Öntsük fel a kókusztejjel és a zöldségalaplével, sózzuk, borsozzuk. Forraljuk fel, majd lefedve, alacsony lángon főzzük 20–25 percig, amíg minden megpuhul.
- 4 Ha krémesebb állagot szeretnénk, burgonyanyomóval vagy botmixerrel kissé törjük össze, de hagyjunk benne néhány egész darabot is. Vegyük le a tűzről, keverjük hozzá a lime levét, és szükség szerint sózzuk még.

TIPP: Basmati rizsszel vagy naan kenyérrel tálaljuk.

