

# Krydret linsegryde

---

2 løg

4 fed hvidløg

2 spsk. karry

1 spsk. gurkemeje

1 spsk. spidskommen

¼ ts cayennepeber

2 -3 cm ingefær

2 ds. hakkede tomater

100 g linser

2 ds kokosmælk

2 spsk. peanutbutter

salt, olie

Rengør løg, hvidløg, ingefær.

Grønsagerne findeles.

Skyl linserne.

Svits de findelte grønsager.

Tilsæt karry, gurkemeje, spidskommen, cayennepeber – og rør rundt.

Tilsæt de hakkede tomater, kokosmælk, linser og peanutbutter.

Lad retten simre til linserne er bløde.

Smag til med salt, peber, evt. citronsaft.