

Ben's Original™

Fruktig Mangold-Ananas-Curry
RECEPT

Fruktig Mangold-Ananas-Curry



TID	30 mins
INGREDIENSER	12 varor
PORTIONER	2 serveringar

Är du sugen på något nytt? Testa den här fruktiga spenat- och ananascurryn!

INGREDIENSER

- 2 morötter
- 250g Mangold
- 250g Ananas
- 1 Vitlösklyfta
- 30g Ingefära
- 1 msk vegetabilisk olja
- Salt efter egen smak
- 1 tsk Curry
- 500ml Kokosmjölk
- Soja efter egen smak
- 1 Paket Ben's Original™ Express Indian Style Rice
- Koriander för garnering

INSTRUKTIONER

1. Skala morötterna och skär i stavar. Separera de gröna bladen från mangolden och finhacka bladen. Skär mangoldstjälkarna i mindre bitar. Ta bort skalet och stjälken från ananasen och skär i tärningar.
2. Skala vitlök och ingefära och hacka fint.
3. Värm riset enligt instruktioner och servera det tillsammans med currysåsen på en tallrik. Garnera med koriander.
4. Ananas kan bytas mot baby-ananas, denna är mer aromatisk och sötare i smaken.

KATEGORIER:

[Vegansk](#), [15 - 30min](#), [Express ris](#)

FLER LIKANDE RECEPT



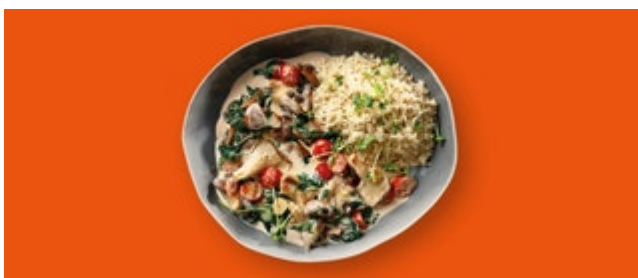
[Mexikansk Sallad med Avokado och Chili](#)

Tid

20 mins

Ingredienser

11 varor



[Vegansk Svamppanna](#)

Tid

30 mins

Ingredienser

11 varor



Medelhavs Express-Ris med Ruccola och Tomat

Tid

26 mins

Ingredienser

8 varor

Source URL: <https://se.bensoriginal.com/recept/fruktig-mangold-ananas-curry>