

Vegetar korma gryde eller tilsæt stegt kyllingebryst også.
6 portioner – fryseegnet.

2 rødløg - i tern

4 cm ingefær - revet

4 små fed hvidløg - presset

svitses i lidt olie i en gryde der kan indeholde hele retten (min 3 l)

2 spsk garam masala krydderi tilsættes, rør lidt så krydderiet brændes lidt af.

1 dåse kokusmælk (ikke light), **3 dl grøntboullion** (1 terning og 3 dl vand), **2 laurbærblade**,
1 stor sød kartoffel (eller 3 små) i små tern, **1 lille dåse konc. Tomatpure** tilsættes.

Simre nu ca 20 min.

Fisk de 2 laurbærblade op!!!

Blend nu grydens indhold med en stavblender.

1/4-l piskefløde, **3 dl youghurt** tilsættes og simre nu 2-3 min.

1 rød peber – i små tern

4 gulerødder – i tynde ringe/skiver

1-2 squash – i tynde skiver (evt halveret så de er tilpas størrelse at spise, afh af squash str)
(salt)

Tilsættes og nu tilsmages med salt og simre 10 min.

1 lille blomkål i små buketter tilsættes og simre med yderligere 5-6 min
(evt lidt mere vand hvis man ønsker meget sovs)

Server med **ris**, **naan/poppadums**, **ristet kokus/cashewnødder**, **rosiner**.

Evt kan man tilsætte lidt stegt kyllingebryst i bidder, det gør retten herre venlig ;-)