



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

20. april 2023

## Hovedret

### Indisk lam i karry (4 personer).

**Ingredienser:** 400 g skært lammekød i tern, 1 spsk olie, 1 spsk tikka masala-pasta eller anden karry, 1 fed hvidløg, 1 ds flåede tomater, ½ l bouillon, 400 g skrællede kartofler, 100 g røde linser, 300 g squash, 200 g blomkål i små buketter, salt, peber, frisk mynte, frisk koriander.

### Fremgangsmåde:

Brun kødet i olie sammen med karry og hvidløg. Tilsæt tomat og bouillon og lad det koge ½ time for svag varme under låg.

Kom kartofler i tern ved, kog 15 minutter, tilsæt linser og kog i 5 minutter. Skær squash i skiver og kom dem i gryden sammen med blomkålsbuketterne.

Kog det hele yderligere 10 minutter og smag til med salt og peber.

Server lammegryden med et drys af friske krydderurter.

