

Grønne bønner i cremet rød karry med nudler og lime

Tilberedningstid ca. 45 minutter

1 pose nye kartofler
 ½ pakke fuldkornsnudler
 1 rødøg (i smalle både)
 ½ bakke grønne bønner (nippet og delt i 2-3
 stykker)
 1 fed hvidøg (fintsnittet)
 ½-1 brev rød karrypasta (det er spicy!)
 ¾ bakke cherrytomater (i tern)
 1 bæger fløde
 ½ lime (i både)
 Tjek, at du selv har: Olie (fx kokosolie) og
 havsalt

1. Sæt vand over til nudler og kartofler.
2. Skrub kartoflerne, og kom dem i en gryde med kogende saltet vand, der lige dækker. Kog dem knapt møre, ca. 12 minutter.
3. Skyl og klargør resten af grøntsagerne.
4. Varm en gryde eller en wok op med lidt olie, og tilsæt rødøg og grønne bønner. Sving wokken, og steg grøntsagerne let møre, 4-5 minutter.
5. Gem halvdelen af de kogte kartofler på køl til dag 4. Skær resten i mundrette stykker.
6. Tilføj hvidøg og kartofler til wokken, og steg endnu et par minutter.
7. Kom nudlerne i spilkogende vand med salt, og kog dem al dente, ca. 4 minutter. Afdryp nudlerne i en sigte.
8. Vend rød karrypasta i (den er spicy, så start med lidt, og smag evt. til med mere), og steg et par minutter.
9. Vend tomaten i, og hæld fløde på. Kog igennem, til saucen cremer let og grøntsagerne er sprødmøre. Smag til med salt og evt. mere rød karrypasta.

Servering

Server nudler i en stor skål, top med grønt i rød karrysauce, og dryp selv med limesaft.

