

Saag aloo med ristede kartofler, spinat, korianderfrø og spejlæg

Tilberedningstid ca. 35 minutter

½-1 pose kartofler (i tern)
 ½ bakke mini san marzano-tomater (i små tern)
 1 rødløg (finthakket)
 ½ chili (finthakket)
 1-2 fed hvidløg (finthakket)
 1 portion korianderfrø (ristet og knust)
 1-2 æg
 1 pose spinat (groft hakket)
 Tjek, at du selv har: Olie (fx kokosolie), havsalt, sort peber og eddike (fx hvidvinseddike)

Køkkennote: Husk, når du ordner din broccoli, at stokken også kan spises (den er faktisk virkelig lækker). Skræl den (der sidder en grov hinde, der ikke er sjov at tygge i), og skær den i tern på ca. 1 x 1 cm.

Skyl og klargør grøntsagerne, efterhånden som de skal anvendes i opskriften.

1. Varm en pande med lidt olie op, og steg kartoffelternene gyldne og næsten møre.
2. Kom tomattern og halvdelen af rødløget i en skål, og smag til med lidt finthakket chili, salt, peber og 1 spsk. eddike.
3. Tilsæt resten af rødløget, hvidløg og lidt knuste korianderfrø til panden med kartofler. Steg i 4-5 minutter, til løgene er klare.
4. Steg 1 eller 2 spejlæg på en anden pande.
5. Kom spinat på panden med kartofler, og steg et par minutter, til spinaten falder sammen.
6. Smag til med salt, chili og knuste korianderfrø.

Servering

Anret saag aloo på en stor tallerken, top med spejlæg og spis tomat-chilisalsa til.

