Peruna-kukkakaalicurry

* 2 rkl rypsiöljyä
* 3 cm tuoretta inkivääriä
* 1 punainen chilipalko
* 1 sipuli
* 1 rkl currymaustetta
* 1 rkl garam masala maustetta
* 1 tl kokonaisia  kuminansiemeniä
* 1 tl kokonaisia  korianterinsiemeniä
* 1 Knorr "Fond du chef"- kasvisannosfondi
* 3 dl vettä
* 1 tlk (400 g) tomaattimurskaa
* 4-5 perunaa
* 1 kukkakaali
* 1 tlk (400 g) kookosmaitoa
* 1 lime

1. Kuori ja raasta inkivääri
2. Halkaise chili, poista siemenet ja pieni. Silppua sipuli. Kuullota inkivääriä ja chiliä öljyssä isolla pannulla.
3. Lisää pannulle mausteet ja sipuli. Kuullota 5 minuuttia. Lisää kasvisfondi, vesi ja tomaattimurska.
4. Kuori ja pilko perunat. Lisää joukkoon perunat ja kukkakaalin nuput. Annan curryn porista 20 minuuttia
5. Lisää kookosmaito ja anna kypsyä vielä 15 minuuttia. Purista lopuksi joukkoon limen mehu. Tarjoile tuoreen korianterin, riisin  ja naanleivän kera.

[**https://www.valio.fi/reseptit/naanleipa/**](https://www.valio.fi/reseptit/naanleipa/)

VINKKI!!! Kokeile joukkoon myös muita mausteita esimerkiksi kaneli, fenkoli ja laakerinlehti. Kokeile perunan ja kukkakaalin lisäksi tai tilalle myös muita kasviksia esimerkiksi kanaa.

Korianteririisi

* 3 dl basmatiriisiä
* 8 dl vettä
* 1 Knorr kasvisliemikuutio
* 1 ruukku tuoretta korianteria

1. Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan
2. Lisää keitinveteen liemikuutio ja lopuksi valmiin riisin sekaan silputtu korianteri

VINKKI!!!!! Kokeile korianterin sijaan tuoretta minttua