

### *Ingredienser:*

4 mellemstore kartofler i mindre stykker  
150 g bacon i tern  
50 g ærter (friske eller optøede)  
¼ blomkålshoved plukket i buketter  
2 dl kokosmælk (fra dåse)  
½ spsk. karry  
½ tsk. soya sauce  
Salt og peber  
evt. 1 forårsløg, den grønne del skåret i tynde skiver,  
den hvide del skæres i ca. 15-20 mm lange stykker

### *Tilberedning:*

1. Skræl kartoflerne og skær dem i mindre stykker, del blomkålen i buketter
2. Svits bacon i en passende gryde til det er lettere sprødt, tag det op
3. Varm lidt olie op i gryden og steg kartoflerne i 3-4 min. til de har lidt farve
4. Tilsæt kokosmælk og karry, rør godt sammen og småkog i ca. 10 min. under låg
5. Tilsæt blomkålen, bacon og de hvide dele af forårsløget og kog videre i ca. 8-10 min. eller til grøntsagerne er møre
6. Tilsæt ærter og soya sauce, og varm igennem  
Smag til med salt og peber

Drys evt. retten med grønne skiver af forårsløg før servering

## *Kartoffel / blomkålsret med kokosmælk*

(2 personer)



Her vist med rejer som ekstra smag / pynt

### *Tips:*

Man kan sagtens anvende f.eks. broccoli i stedet for blomkål, eller andre grøntsager efter egen smag  
Har man ikke forårsløg i huset kan der anvendes lidt friskklippet purløg som pynt før servering

husk at tilpasse kogetider hvis du ændrer ingredienser