

Thailandsk gryte

1 løk

1 purre

2 fedd hvitløk

rapsolje

1 ts cumin (spisskummen)

1 ts korianderpulver

1 ts buljong

1-1 ½ ss rød currypaste

1 bit raspet ingefær

3 paprika, rød, grønn og gul

2 gulrøtter

en pose sukkererter

½ pose edamamebønner

½ pose quornbiter

2 dl vann

1 boks kokosmelk

salt

Skjær løken i biter, purren i ringer og finhakk hvitløken. Skjær paprika i strimler og tilsett raspet ingefær og krydder. Surr dette i litt rapsolje ved svak varme mens du skjærer gulrøttene i tynne strimler. Tilsett disse og surr videre til gulrøtter og paprika har blitt litt myke men de skal fremdeles være litt harde. La quornbitene surre med på slutten. Del sukkerertene i to på skrå og tilsett disse, edamamebønnene og vannet. Kok opp og la det koke et par minutter. Tilsett kokosmelk, kok opp og smak til med salt.

Sausen skal være litt tynn, men hvis du synes den blir for tynn, kan du ha i en litt maizenajevning.

Server med kokt ris – helst naturris!