



Dum Gobhi - Blomkål med ingefära, chili och persilja

Ingredienser

1 litet blomkålshuvud ca 500g, i buketter
0,5 tsk chilipulver
1 krm gurkmeja
3 tsk riven ingefära
1 hackad tomat
1 hackad grön chilifrukt

0,5 tsk salt
0,5 dl naturell yoghurt
2 msk olja
3 msk hackad slätbladig persilja
0,5 tsk Garam Masala

1. Blanda yoghurt, salt, chilipulver, chilifrukt, gurkmeja, ingefära, tomat och salt i en liten skål.
2. Häll oljan i en kastrull och lägg i blomkålen. Häll på yoghurtblandningen och låt ångkoka under lock på svag värme i 10 – 15 minuter.
3. Ta av locket, öka till medelvärme och ha i en msk av den färska koriandern. Rör om. Låt sjuda i 5 minuter så att vätskan kokar bort. Rör försiktigt ibland.
4. Slå av värmen och strö över resten av koriandern samt Garam Masala. Ingen vätska ska finnas kvar på botten av kastrullen. i så fall låt blomkålen koka ytterligare.

Originalreceptet innehåller koriander och inte persilja.