



- 4 port
- Grönsaker, Huvudrätt, Lättlagat, Vegetariska, Fest

KREOLSK GRYTA - VEG VARIANT

Ingredienser

- 2 st paprika, röd (*strimlade*)
- 1/2 st purjolök (*strimlad*)
- 2 klyftor vitlök (*pressade*)
- 2 msk olivolja (*till stekning*)
- 2 tsk sambal oelek
- 1 nypa svartpeppar
- 1 nypa salt
- 2 dl creme fraiche
- 1,5 dl mjölk
- 1 msk redning (*ljus Maizena*)
- 12 st falaffel-bullar (*färdiga, djupprysta*)
- 1,5 dl oliver, svarta
- 1,5 dl syltlök
- 1 dl saltgurka (*grovt hackad*)

Severa med kokt ris

- 3 dl ris
- 6 dl vatten
- 1 tsk salt

Gör så här

Koka riset enligt anvisning på paketet.

Fräs de strimlade grönsakerna och vitlök några minuter i oljan.

Tillsätt sambal, salt och peppar.

Häll i creme fraiche, mjölk och rör i ljus maizenaredning. Tillsätt de frusna falaffelbullarna och låt koka upp. Sänk värmen och låt sjuda några minuter

Tillsätt oliver, syltlök och saltgurka. Låt bli genomvarmt.