

## Lördag lunch – Saffranscurry med butternutpumpa

2 scharlottenlökar - **10**

1 tomat - **5**

400 g skalad urkärnad butternutpumpa – **2,2 kg**

3 msk neutral olja

2 msk riven färsk ingefära - **10**

1 dl hackad persilja - **5**

1/2 tsk malen spiskummin – **2,5**

1/2 påse saffran (à 1/2 g) – **3**

2 1/2 dl kokosmjölk – **14 dl**

1 1/2 dl vatten – **8 dl**

1 1/2 tsk salt

svarta bönor – 1-1,5 pkt torra – blötlagda och kokta

ca 1/2 msk färskpressad limejuice – **3 msk**

1/2 dl rostade pumpakärnor – **3 dl**

Skala och finhacka schalottenlöken. Hacka tomaten. Skär pumpan i cm stora tärningar.

Hetta upp oljan i en stekpanna och fräs schalottenlök, ingefära, tomat, persilja, koriander, spiskummin och saffran på medelvärme tills löken mjuknar, ca 5 minuter.

Starta timer

Tillsätt pumpan, kokosmjölk, vatten, kokossocker och salt. Låt koka under lock på svag värme tills pumpan är mjuk, ca 20 minuter. Rör om då och då.

Starta timer

Häll av och skölj de svarta bönorna, låt rinna av. Tillsätt bönorna och limejuicen. Tillsätt ev mer vatten om det behövs. Smaka av med salt.

Toppa med granatäppelkärnor och rostade pumpafrön.

**Till servering:** Servera grytan med ris.