

Solgul curryblomkål med svart råris & ingefärsyoghurt

4 p

1 blomkålshuvud
1 rödlök
2-3 nypor curry
1 cm ingefära
1 msk buljongpulver
½ dl vatten

Dela blomkålshuvudet i ätvänliga bitar. Låt de gröna bladen följa med, hacka dem i mindre bitar.

Skala och riv löken.

Hetta upp olja i en gryta. Fräs blomkålen och löken tillsammans med curry.

Skala och finhacka ingefäran och tillsätt den.

Strö över buljongen.

Häll på vattnet och låt det puttra en stund till blomkålen blivit lite mjuk (al dente).

Servera med svart råris och ingefärsyoghurt.

Ingefärsyoghurt

1 skål

3 dl turkisk yoghurt
1 bit ingefära
salt
några rucolablad

Lägg yoghurten i en bunke. Skala, riv och blanda ner ingefäran. Salta. Hacka och lägg ner rucolan. Blanda runt.