

Palda (potatis och yoghurt)

En potatis och yoghurt rätt smaksatt med många hela kryddor som ger en härlig kontrast i smaker och texturer.

Servera med basmatiris i rumstemperatur.

Portioner: 4

Förberedelser Tid: 5 minuter

Matlagning Tid: 30 minuter

Örter och kryddor som krävs:

1/4 tsk Ajwan Frö

2 lagerblad

2 hela gröna Kardemumma

1/2 tsk malen Chili

1 tsk Koriander Frö

1 msk Kumminfrö

1/2 tsk Bockhornsklöver Frö

2 tsk gurkmeja

Ingredienser:

350 g fast potatis, skalade och kubik.

2 msk olja

1 lök, hackad

2 tomater, hackad

2,5 dl vanlig yoghurt

salt smaksättning

Örter och kryddor som anges ovan

Matlagning Instruktioner:

Koka potatisen i en stor kastrull i saltat vatten.

Under tiden värm olja i en stor panna över medel värme och stek hela kryddor i 15 sekunder. Tillsätt lök och fortsätter att stek försiktigt tills ljusbrunt. Låt inte lök och kryddor bränna. Tillsätt gurkmeja och chilipulver, rör om och stek i 30 sekunder. Tillsätt kokt potatis och hackade tomater och salt smaksättning. Rör till potatisen är täckt med kryddblandningen. Låt blandningen svalna i 5 minuter sedan Rör i yoghurt före servering.