



Ingredienser

300 g revet blomkål
1 ds. tun i vand, 125 g drænet vægt
3/4 tsk. karry
3/4 tsk. paprika
Sød chili sauce
Salt og peber
Olie til stegning

Pynt: Persille

Beskrivelse

Riv blomkål groft på et rivejern eller brug blomkålsris fra frost.

Varm lidt olie op på en pande og brænd karryen af. Tilsæt revet blomkål og svits kort.

Hæld vandet fra tunen og kom den på panden sammen med blomkålen. Findel tunen med en paletkniv. Steg ved høj varme i nogle minutter til retten begynder at tage farve. Rør jævnlige.

Tilsæt paprika, salt og peber. Smag til.

Kom retten i en lille skål, hæld lidt sød chili sauce på toppen. Pynt med persille.