

Keema Matar



Ingredienser:

- 2 spsk. olivenolie
- 2 løg, finthakkede
- 4 fed hvidløg, hakkede
- 2 tsk. finthakket frisk ingefær
- 1 tsk. fennikelfrø
- 3 tsk. stødt spidskommen
- 3 tsk. stødt koriander
- 2 tsk. stødt karrypulver
- 1 tsk. stødt gurkemeje
- 2 laurbærblade
- 1 ds. flåede tomater
- 2 dl vand
- 250 g frosne ærter, optøede
- 2 tsk. salt
- Peber efter smag
- 800 g hakket oksekød

How to:

1. Varm olien i en tykbundet gryde, tilsæt løgene, og steg dem i 5 minutter.
2. Tilsæt ingefær og hvidløg, og steg i yderligere 5 minutter.
3. Tilsæt fennikelfrø, og rør rundt i 1 minut.
4. Kom spidskommen, koriander, gurkemeje og karrypulver i blandingen, og rør godt rundt.
5. Tilsæt kødet, brun det godt, og tilsæt derefter tomater, laurbærblade og salt.
6. Hæld vandet i gryden, og lad det simre i 30-40 minutter, til væden er kogt ind.

- 7. Tilsæt ærterne, og rør rundt, mens retten simrer videre i 2-3 minutter.**
- 8. Smag til med salt og peber.**