

Aubergine i tomatsås

| | |
|---------|----------------------------------------------|
| 1 stor | aubergine |
| 2 | chilifrukt |
| 2 | gula lökar |
| 3 | tomater |
| 3 msk | matolja |
| 0,5 tsk | hel spiskummin |
| 0,5 tsk | gurkmeja |
| 2 tsk | mald koriander |
| 1 tsk | mald chili |
| 1,5 dl | vatten |
| 1 dl | färsk koriander |
| 1 msk | mangopulver (kan ersättas av pressad citron) |
| salt | |

Gör så här

Skär auberginerna i kuber cirka 2 X 2 cm.

Rensa chilin från frön och hacka den, löken och tomaterna.

Hetta upp oljan i en wokpanna och lägg i spiskumminen. Spiskumminen poppar då oljan är tillräckligt varm.

Tillsätt lök och stek den gyllenbrun.

Blanda ner gurkmeja, koriander och chilipulver.

Tillsätt auberginen och bryn tills den börjar mjukna.

Rör ner tomathacket.

Häll på lite vatten och låt koka 5 minuter under lock.

Smaka av med mangopulver och salt.

Toppa med koriander.