

# NFP Plante-bidder Butter-Nut-“chicken”

Vegetar - 10 personer

## Ingredienser

- 300 g NFP Plante-bidde
- 1 l bouillon
- 2 ds hakkede tomater à 400 g
- 500 g Butternut squash eller hokkaido græskar
- 5 fed hvidløg
- 200 g frisk Ingefær
- 200 g drænet 10% Yoghurt eller fløde
- 100 g Smør
- 4 tsk (12 g) garam masala
- 2 tsk (6 g) gurkemeje
- 4 tsk (12 g) spidskommen
- 0,5 tsk (3 g) nellike (kan udelades)
- 2 tsk (6 g) stødt Kardemomme
- 4 tsk (4 gr) chilliflager eller pulver
- Salt efter smag

## Tilberedning

1. Blend bouillon chili, nellike, spidskommen, kardemomme, garam masala, gurkemeje, ingefær, hvidløg og hakkede tomater sammen til en lind sauce
2. Hæld den over Plante-bidderne, dæk dem til og lad dem trække i min. 30 minutter i køleskabet og gerne natten over eller fra morgenstund til aftenmadstid
3. Smelt smør og olie i en sautepande. Sautér løgene til de bliver bløde og blanke
4. Tilsæt Plante-bidderne med rest marinade, butternut i tern og yoghurt eller fløde
5. Lad det simre ved lav varme i 30-35 minutter, eller til Plante-bidderne er møre. Server med ris og et drys frisk koriander

