

Bombaypoteter (1 personer)

Forberedelse

Kok poteter. Skrelles og kuttes i terninger. Varm opp oljen. Sauter løk, hvitløk og sennep i oljen, til løken er klar. Tilsett mild curry-paste, og rør den ut i løkblanding. Tilsett de kokte potetene, og stek videre i 5 minutter, toll potetene er varme. Tilsett evt. litt vann om retten blir for tørr. Hell over pesto før servering. Toppes med persille.



Produkter

Curry Paste Mild *(Sennep, kan inneholde spor av Nøtter, Mandler, Peanøtter)	0,005 kg
Olivenolje	0,01 l
Dijon Sennep *(Sennep)	0,003 kg
Basilikumpesto	0,015 kg
Hvitløk, hakket	1,5 g
Løk, hakket	30 g
Poteter	0,15 g
Persille, hakket	2 g

**Allergener*