

4. Whiskysteg med kartoffel-spinatcurry og agurker

Ingredienser

600 g whiskeysteg

Kartoffel-spinatcurry

1 løg

3 fed hvidløg

1 spsk. rapsolie

1 kg små skurede kartofler

2 dl vand

2 spsk. garam marsala

1 spsk. karry

500 g spinat

Salt

Agurkeraita

dl græsk yoghurt

1 stor håndfuld mynteblade

2 agurker

1 tsk. stødt spidskommen

Salt

Tilbehør

200 g lune naanbrød eller

fladbrød

mangochutney

Steg whiskeystegen i lukket grill eller ovn 20-25 minutter ved 170° C.

Lad den hvile med stanniøl over i 15 minutter inden udskæring.

Kartoffel-spinatcurry

Hak løget og hvidløg groft. Svits løg og hvidløg i olien ved middellav temperatur under omrøring i ca. 5 minutter. Halver kartoflerne og bland dem med løgene.

Tilsæt garam marsala og karry, svits et øjeblik og tilsæt vand. Lad kartoflerne simre under låg i ca. 20 minutter til de er møre. Prik i dem med en spids kniv for at mærke.

Sykl spinaten grundigt og bland den med kartoflerne. Skru op for varmen og vend spinaten rundt i kartoflerne til den falder sammen. Smag til med salt.

Agurkeraita

Rør yoghurt med spidskommen og grofthakket mynte.

Flæk agurkerne og skrab kernerne ud med en teske. Skær agurkerne i ½ cm tykke skiver og vend dem i yoghurtblandingen. Smag til med salt.

Server med naanbrød eller fladbrød og mangochutney.

