

Varm kålsallad med stekt ägg och röd chili

Källa: *Alt for Damerne*

Tillagningstid: 30 minuter ••



2 msk	jordnötsolja
4 tsk	senapsfrön
2 tsk	malen spetskummin
2	rödlökar
400 g	spetskål eller vitkål
2 tsk	gurkmeja
6	tomater
4 msk	vatten
1	röd chili
2 msk	riven kokos
1	lime, pressad saft
¼	knippa koriander
4	ägg
2 tsk	Nigella frön

1. *Värm upp oljan i en stekpanna och tillsätt senapsfrön och spetskummin – bryn kryddorna under omrörning i c:a 1 minut.*
2. *Skär lökar och kål i mycket tunna strimlor och tillsätt dessa tillsammans med gurkmeja och tomater i små tärningar. Blanda allt väl och låt puttra i c:a 3-4 minuter. Tillsätt därefter lite vatten.*
3. *Låt puttra några minuter till och rör därefter i finhackad chili, riven kokos, limesaft och koriander.*
4. *Smaka av och servera med stekta ägg och nigellafrön på toppen.*