

## **Kokoskalkun med kål og kartofler**

1 spsk. Karry  
2 tsk. Rapsolie  
1 løg  
500 g kalkunbryst  
1 spidskål  
1 kg villosekartofler  
1 lille ds. Kokosmælk  
1 lille bdt. Bredbladet persille  
Havsalt og firskværet peber

Vend karry i en varm gryde og kom olien ved, dernæst skiver af løg. Vend hele tiden.

Skær kødet i mundrette stykker og vend dette i gryden. Spæd med lidt vand.

Skær kålen i skiver og kom med i gryden. Lad retten simre, lige dækket af vand, i 15 min.

Skræl og skær imens kartoflerne i tern og kom dem i retten. Lad retten simre videre i yderligere 15 min.

Vend kokosmælk, olie og finthakket persille i. Vark godt igennem og smag til med salt og peber.