



4 pers

- 2 - 3 salladslökar, skivade
- ½ gul chilifrukt, urkärnad och hackad
- 1 stort brocolihuvud, delat i mindre buketter
- 1 burk kokosmjölk
- 1 liten burk kidneybönor
- 1 liten burk majs-korn
- 1 burk minimajs
- salt och peppar
- 2 krm spiskummin
- olja till stekning
- 4 port ägg-nudlar

Gör så här :

Skiva och stek löken. Tillsätt chili och broccoli och låt det bli lite mjukt.

Krydda de mjukstekta grönsakerna.

Häll på kokosmjölken.

Tillsätt kidneybönor, majs-korn och minimajs.

Låt allt puttra i ca 10 min.

Koka 4 portioner ägg-nudlar och rör sedan ner dem i grytan.