



## Indisk blomkålsalat med mais, sitron og syrnet agurk

Til 4 personer

1 blomkålhode, delt i buketter  
1 ss karri  
4 korn grønn kardemomme  
1 kanelstang  
4 nelliker  
1 krm spisskummen  
2 dl mais  
4 reddiker  
½ agurk, skrellet  
6 kvister koriander  
2 limefrukter  
4 ss olivenolje  
Fritert papadam

Kok opp to liter vann med karri, kanel, grønn kardemomme og nellik, og smak til med litt salt. Legg blomkålen oppi, og kok til den er myk, sil av.

Legg blomkålen i en ildfast form, hell over olivenolje og stek den lett i ovnen ved 220 grader.

Agurken skjæres i staver og marineres i 30 minutter i limejuicen. Skjær reddikene i båter. Bland sammen alle ingrediensene og smak til med salt, pepper og spisskummen.

Pynt med koriander og limebåter.

