



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask indisk kyllingsuppe med krydderstekte kikerter og raita

Suppe

700 g indisk kyllingsuppe

Krydderstekte kikerter

2 stk gulrøtter

100 g spinat

1 pakke kikerter

½ pakke paprikakrydder

Tilbehør

1 bunt koriander

75 g raita

2 stk rustikke multibrød

olje ^B

salt ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Suppe:** Hell suppen over i en liten kjele, og kok opp under omrøring. Hold suppen varm frem til servering.

3. **Krydderstekte kikerter og grønnsaker:** Skrell og riv gulrøttene på et rivjern, eller kutt dem i strimler. Skyll og tørk spinaten. Skyll kikertene i et dørslag. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kikertene i 2–3 minutter, og ha gulrøttene og spinaten i pannen. Stek det hele i 1–2 minutter. Krydre med paprikakrydderet og litt salt.

4. **Rustikke multibrød:** Stek multibrødene som anvist på pakken.

5. **Servering:** Skyll og finhakk korianderen, og dryss den over suppen ved servering. Server raitaen til retten.



TIPS!

Lag gjerne enkle hvitløksbrød ved å dele et hvitløksfedd i to og gni det over de ferdig stekte brødene før servering.