



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Bollywoodgryte med kylling og spicy saus

## Korianderris

125 g basmatiris  
1 bunt koriander

## Bollywoodgryte

1 stk hvitløksfedd  
1 stk gul løk  
1 stk grønn paprika  
50 g spinat  
600 g bollywoodgryte med kylling  
150 g crème fraîche

## Nanbrød og raita

1 pakke nanbrød  
75 g raita

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Korianderris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skyll, tørk og finhakk korianderen, og bland den inn i risen ved servering.
3. **Bollywoodgryte:** Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og kutt løken i skiver. Rens og kutt paprikaen i skiver. Skyll og tørk spinaten.
4. **Bollywoodgryte, fortsettelse:** Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek hvitløken og løken i et par minutter, til løken er gyllen. Ha i paprikaen, og stek videre i 4–5 minutter. Bland inn bollywoodgryten, kok forsiktig opp, og la gryten småkoke i et par minutter. Vend inn spinaten og crème fraîche, og la gryten stå og trekke frem til servering.
5. **Nanbrød:** Varm nanbrødene i ovnen i 2–3 minutter før servering.
6. **Raita:** Server raitaen til retten.



## TIPS!

Det er også godt å finhakte korianderen, og la den koke med risen helt fra starten.