



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk vegetargryte med tomatraita, cashewnøtter og basmatiris

Basmatiris

125 g basmatiris

Indisk vegetargryte

600 g indisk vegetargryte

Tomatraita

1 stk tomat

1 pakke raita

Topping

1 bunt koriander

1 pakke cashewnøtter

1. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Indisk vegetargryte:** Ha gryten over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La gryten småkoke på middels varme i 8–10 minutter.

3. **Tomatraita:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland tomaten og raitaen i en serveringsskål.

4. **Topping:** Skyll og tørk korianderen. Topp retten med korianderen og cashewnøttene (se tips).

B Basisvare



TIPS!

For å fremheve cashewnøttenes gode smaker, kan du også riste dem i en middels varm og tørr stekepanne.