



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

VEG\_VS\_003-2

# 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).

 Basisvare

## TIPS!

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