



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask indisk kyllingsuppe med krydderstekte kikerter og spinat

Suppe

700 g indisk kyllingsuppe

Krydderstekte kikerter

2 stk gulrøtter

100 g spinat

1 pakke kikerter

½ pakke paprikakrydder

Pitabrød

2–4 stk fullkornspita

Til servering

½–1 bunt koriander

½–1 pakke yoghurt naturell

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. **Pitabrød:** Tilbered pitabrødene som anvist på pakken.

5. **Til servering:** Skyll og finhakk korianderen, og dryss den over suppen ved servering. Server yoghurten ved siden av.