



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 pitabrød

## Til servering

½-1 bunt koriander

½-1 pakke yoghurt naturell

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.