



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk spinatgryte med halloumi

Basmatiris

135 g basmatiris

Palak

50 g spinat
1 bit ingefær
1 stk hvitløksfedd
1 stk gul løk
1 stk tomat
1 pakke garam masala-
krydder
1 pakke tomatpuré
1 pakke chiliflak
1 pakke kokoskrem
2½ dl vann ^B
1 ss hvitvinseddik ^B

Gulrotrita

1 stk gulrot
150 g yoghurt naturell

Halloumi

200 g halloumi

Servering

1 glass daddelchutney

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Basmatiris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Palak: Skyll spinaten i kaldt vann. Skrell ingefæren, hvitløken og løken. Finriv ingefæren og hvitløken på et rivjern. Kutt løken og tomaten i terninger.

3. Palak, fortsettelse: Varm opp en stor tykkbunnet kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek ingefæren, hvitløken, løken, garam masala-krydderet, tomatpuréen og ønsket mengde av chiliflakene i 3–4 minutter. Tilsett tomaten, 2½ dl vann, 1 ss hvitvinseddik og kokoskremen, og la det småkoke i 6–7 minutter. Ta kjelen av varmen, og ha i spinaten. Smak til med salt og pepper.

4. Gulrotrita: Skrell og grov riv gulroten på et rivjern, og bland den med yoghurten i en serveringskål. Smak til med salt.

5. Halloumi: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Kutt osten i terninger. Stek halloumiterningene i omtrent 1–2 minutter på hver side, til de er gylne.

6. Servering: Topp spinatgryten med halloumien og gulrotritaen, og server daddelchutneyen til.



TIPS!

Palak-sausen kan mikses jevn med en stavmikser før du har i spinaten.