



Grønnsaks- og kikertgryte med nudler og peanøtter



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

- Grønnsaks- og kikertgryte**
- 1 stk brokkoli
 - 2 stk gulrøtter
 - 1 stk gul løk
 - 1 stk selleristang
 - 380 g kikerter
 - ½–1 pakke rød currypaste
 - 1 pakke grønnsaksbuljong
 - ½–1 pakke maisstivelse
 - 1 pakke kokoskrem
 - 2 dl vann ^B
- Eggenudler**
- 125 g eggenudler
- Topping**
- 1 pakke peanøtter
- salt ^B
- soyasaus ^B
- pepper ^B
- bakepapir (kan sløyfes) ^B
- olje ^B
- ^B Basisvare
1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft, og sett på en kjele med lettsaltet vann til koking av nudlene.
 2. **Grønnsaks- og kikertgryte:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell gulrøttene og løken, og skyll stangsellerien. Kutt gulrøttene og sellerien i små terninger, og grovhakk løken. Sil og skyll kikertene. Fordel kikertene og brokkolien utover et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olje, salt og pepper. Stek kikertene og brokkolien i ovnen i 10–15 minutter, til de er gylne og sprø.
 3. **Grønnsaks- og kikertgryte, fortsettelse:** Varm opp en stor gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, gulrøttene og sellerien i omtrent 2 minutter. Tilsett currypasten og buljongen, og stek det hele videre i omtrent 1 minutt. Bland maisstivelsen i en kopp med 2 dl vann, og ha det i gryten sammen med kokoskremen. La gryten få et oppkok, skru ned varmen, og la gryten småkoke i omtrent 15 minutter, eller til grønnsakene er møre. Smak til med soyasaus og pepper.
 4. **Eggenudler:** Tilbered nudlene som anvist på pakken, i vannet fra steg 1.
 5. **Topping:** Topp retten med peanøttene og de bakte grønnsakene. Vel bekomme!



Hvis du ønsker en mer barnevennlig rett, kan du ha i mindre av currypasten.