



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tikka masala med halloumi, persille og mangochutney

Ris

135 g basmatiris

Tikka masala

½ stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
¼ pakke chiliflak
1 pakke tomatpuré
1 glass tikka masala-paste
1 pakke kokoskrem
½ stk lime
1 ts hvetemel ^B
1 dl vann ^B

Halloumi

200 g halloumi

Servering

1 pakke persille
½ stk lime
1 glass mangochutney

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered basmatirisen som anvist på pakken.

2. **Tikka masala:** Skrell og kutt løken i terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og grov riv gulroten på et rivjern. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og 1 ts hvetemel i 1–2 minutter. Ha i gulroten, chiliflakene og tomatpuréen. Stek det videre 1–2 minutter. Tilsett ønsket mengde av tikka masala-pasten. Ha i kokoskremen og 1 dl vann og gi det hele et oppkok. La tikka masalaen småkoke i omtrent 10 minutter.

3. **Halloumi:** Skjær halloumien i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 3–4 minutter, til den har fått farge.

4. **Tikka masala, fortsettelse:** Skyll limen i kaldt vann, og finriv litt av skallet (kun det grønne) på et rivjern. Ha den ferdigstekte halloumien i tikka masalaen, og smak til med saften fra halve limen, salt og pepper. Topp med limeskallet.

5. **Servering:** Skyll og tørk persillen. Plukk bladene av stilkene, og topp gryten med dem ved servering. Kutt resten av limen i båter, og server båtene og mangochutneyen til retten.



TIPS!

Server gjerne chiliflakene ved siden av for å gjøre tikka masalaen mer barnevennlig.