



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter tofu med basmatiris, nanbrød, koriander og mangochutney

Basmatiris

135 g basmatiris

Butter tofu

½ stk gul løk
1 stk gulrot
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
1 pakke garam masala
1 pakke tomatpuré
1 glass butter chicken-paste
1 boks hakkede tomater
1 pakke kokoskrem
1 pakke stekt norsk tofu
1 dl vann ^B
1 ss smør ^B

Nanbrød

½ pakke nanbrød

Servering

1 bunt koriander
½–1 glass mangochutney
1 pakke chiliflak

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Butter tofu, forberedelse:** Skrell og kutt løken i terninger. Skrell og grovriiv gulroten på et rivjern. Varm opp en kjele til middels høy varme. Stek løken, gulroten og ingefærblandingen i 3–4 minutter, til løken er blank. Ha i garam masala-krydderet, tomatpuréen og butter chicken-pasten, og stek det hele videre i 2–3 minutter.

4. **Butter tofu:** Tilsett de hakkede tomatene, kokoskremen og 1 dl vann, og gi det hele et oppkok. La sausen småkoke på middels lav varme i omtrent 10 minutter. Ha i 1 ss smør, og kjør sausen jevn med en stavmikser. Smak til med salt.

5. **Butter tofu, fortsettelse:** Kutt tofuen i terninger, og ha den over i sausen. La tofuen småkoke i sausen i omtrent 5 minutter.

6. **Nanbrød:** Varm nanbrødet i ovnen i 2–3 minutter, og del det i to før servering.

7. **Servering:** Skyll og rist korianderen. Server korianderen, mangochutneyen, chiliflakene og nanbrødene til retten.



TIPS!

Om du liker litt hete, kan du smake til sausen med litt av chiliflakene.