



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk vegetargryte med tomatraita, peanøtter og ris

Ris

125 g basmatiris

Indisk vegetargryte

600 g indisk vegetargryte

Tomatraita

1 stk tomat

½ bunt koriander

150 g yoghurt naturell

Topping

½ bunt koriander

1 pakke peanøtter

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered basmatirisen som anvist på pakken.
2. **Indisk vegetargryte:** Ha gryten over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La gryten småkoke på lav varme i 8–10 minutter.
3. **Tomatraita:** Skyll tomaten og korianderen. Kutt tomaten i små terninger og grovhakk halvparten av korianderen. Bland tomaten, yoghurten og den hakkede korianderen i en serveringsskål, og smak til med litt salt og pepper.
4. **Topping:** Topp retten med resten av korianderen og peanøttene.