



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Indisk spinatgryte med halloumi

## Basmatiris

125 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 <sup>B</sup>  
1 ss hvitvinseddik <sup>B</sup>

## Gulrotraita

1 stk gulrot  
150 g yoghurt naturell

## Halloumi

200 g halloumi

## Servering

1 glass daddelchutney

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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. Gulrotraita:** Skrell og grovrev gulroten på et rivjern, og bland den med yoghurten i en serveringsskål. 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 gulrotraitaen, og server daddelchutneyen til.



## TIPS!

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