



Navratan korma med ristet blomkål, koriander og cashew-topping

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stykke blomkål
½ stk bagekartoffel
½+½ pose cashewnødder
½ stk løg
½ dåse kikærter
½ pose karry
¼ pose garam masala
½ dåse hakkede tomater
1 dl piskefløde
½ pose grøntsagsbouillon
½ pose abrikos, tørret
½ pk koriander, frisk

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Forberedelse:** Skær blomkål i mindre buketter. Skræl bagekartoffel og skær i tern ca. 1x1 cm. Pil løg og skær i både. Dræn kikærterne. Blend halvdelen af cashewnødderne med ½ dl kogende vand til en puré.
4. **Korma:** Varm lidt olie op i gryde. Steg kartofler og løg i ca. 2 min. Tilsæt cashewpuré, karry, garam masala og steg yderligere 1 min. Kom kikærter, hakkede tomater, piskefløde, 1½ dl vand og bouillon i. Lad det koge ca. 30 min. til kartoflerne er møre.
5. **Blomkål:** Læg blomkålen på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie og salt. Bag dem i oven i ca. 15 min.
6. **Cashew-topping:** Hak resten af cashewnødderne groft. Varm en stegepande op med lidt smør og steg nødderne med tørrede abrikoser ved middelhøj varme i ca. 2 min.
7. Hak koriander groft og bland det i saucen sammen med blomkål. Smag retten til med lidt salt. Servér korma'en med ris og drys med cashew-toppingen.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.