



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min

👤 2 porsjoner

Indisk vegetargryte med kikerter, ris og salat, servert med mangochutney og yoghurt

Ris

135 g basmatiris

Indisk vegetargryte

600 g indisk vegetargryte

1 stk lime

Salat

1 stk rødløk

1 stk tomat

1 stk agurk

1 bunt koriander

🏠 1 ss olivenolje

Tilbehør

1 glass mangochutney

½-1 pakke yoghurt

naturell

½-1 pakke

cashewnøtter

🏠 salt

🏠 pepper

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

2 **Indisk vegetargryte:** Ha vegetargryten over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring (se tips). La gryten småkoke på middels lav varme i 8-10 minutter, og smak til med salt og saft fra limen.

3 **Salat:** Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Skyll og kutt tomaten og agurken i terninger. Skyll, rist og grovhakk korianderen. Bland det hele sammen i en salatbolle, og vend inn 1 ss olivenolje, litt salt og pepper.

4 **Tilbehør:** Server mangochutneyen og yoghurten til retten, og topp med cashewnøttene.

Tips fra kokken: Om du ikke er glad i rå løk, kan du også ha den i vegetargryten. Varm da opp kjelen til middels varme, ha i litt olje, og stek løken i et par minutter. Tilsett vegetargryten, og følg deretter steg 2.