



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Navratan korma med bakt blomkål, koriander og cashewtopping

Korma

1 stk bakepotet
1 stk gul løk
1 pakke kikerter
1 glass kormapaste
1 boks hakkede tomater
150 g crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
5 dl vann ^B

Bakt blomkål

1 stk blomkål

Basmatiris

135 g basmatiris

Cashewtopping

1 bunt koriander
1 pakke cashewnøtter
1 pakke tørkede aprikoser

olje ^B

salt ^B

smør ^B

olivenolje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Korma:** Skyll og kutt poteten i terninger. Skrell og finhakk løken. Hell av laken, og skyll kikertene.
3. **Korma, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek potetterningene og løken i 2 minutter. Rør inn kormapasten, og stek videre i 1 minutt. Tilsett kikertene, de hakkede tomatene, crème fraîche, grønnsaksbuljongen og 5 dl vann. Kok opp under omrøring, og la det småkoke på middels lav varme i omtrent 30 minutter.
4. **Bakt blomkål:** Kutt blomkålen i mindre buketter. Fordel dem på et stekebrett med bakepapir, og ha over litt olivenolje, salt og pepper. Bak dem i ovnen i omtrent 15 minutter.
5. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
6. **Cashewtopping:** Skyll, rist og grovhakk korianderen. Grovhakk cashewnøttene og aprikosene. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek nøttene og aprikosene i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt. Ha det over i en serveringsskål og bland inn korianderen.
7. Bland blomkålen sammen med kormaen, og smak til med litt salt.
8. Server kormaen med risen, og topp med cashewtoppingen.