



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chickpeas med eple- og koriandersalat, cashewnøtter og mangochutney

Ris

135 g basmatiris

Butter chickpeas

1 pakke kikerter
½–1 stk squash
½ bunt koriander
½–1 glass butter chicken-paste
1 pakke kokoskrem
1 pakke cashewnøtter
1 dl vann ^B

Nanbrød

½ pakke nanbrød

Eple- og koriandersalat

1 pakke sesamfrø
1 stk norsk eple
1 stk lime
½ bunt koriander

Tilbehør

½–1 glass mangochutney

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 250 grader.

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

3. **Butter chickpeas:** Sil laken av kikertene og skyll dem i kaldt vann. Skyll squashen og korianderen. Kutt squashen i terninger. Plukk korianderbladene av stilkene, og finhakk bladene og stilkene hver for seg.

4. **Butter chickpeas, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek de hakkede korianderstilkene og squashen i 4–5 minutter, og krydre med salt og pepper. Tilsett kikertene, butter chicken-pasten, kokoskremen og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt, pepper og eventuelt mer av butter chicken-pasten. Vend inn cashewnøttene rett før servering.

5. **Nanbrød:** Tilbered brødet som anvist på pakken. Kutt det i mindre biter før servering.

6. **Eple- og koriandersalat:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 1 minutt, eller til de er gylne. Skyll og grov riv eplet på et rivjern, og ha det over i en skål. Vend inn saften fra limen, korianderbladene og sesamfrøene.

7. **Tilbehør:** Server mangochutneyen til retten.