



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Krydret tomat- og squashgryde med cashewnødder og lime

Det skal du bruge

135 g fuldkornsris
½ stk lime
½ stk løg
1 stk tomat
1 stk squash
1 dåse kikærter
1 fed hvidløg
½ tsk spidskommen
¾ pose timian
¼ tsk stødt kanel
¼ tsk sambal oelek
½ dåse cherrytomater
2 dl kokosmælk
½ pose grøntsagsbouillon
1 stk skoleagurk
¾ pose cashewnødder
¼ tsk chiliflager

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Skyl lime og riv skallen fint. Skær løg i skiver. Skær tomat og squash i tern. Sigt lagen fra kikærter og skyl dem.
3. Varm lidt olie op i en gryde. Steg løg, tomat og squash sammen med presset hvidløg. Tilsæt spidskommen, timian, en knivspids kanel, sambal oelek samt lidt peber.
4. Tilsæt kikærter, cherrytomater, kokosmælk og bouillonterning. Lad det småkoge i 10 min. Smag til med saften fra ½ lime, salt og peber.
5. Skær agurk i stave og resten af lime i både og læg det i skåle.
6. Drys tomat-squashgryde med cashewnødder, revet limeskal og evt. chiliflager. Servér med ris, agurk og limebåde.