



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Kormagryte med kjøttdeig og basmatiris, servert med eple- og myntedressing

Ris

135 g basmatiris

Kormagryte

1 stk gulrot

1 stk gul løk

300 g kjøttdeig

½–1 glass kormapaste

1 pakke kokoskrem

1 pakke grønne erter

🏠 1½ dl vann

Eple- og

myntedressing

1 stk norsk eple

1 pakke mynte

1 pakke yoghurt naturell

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

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

2 **Kormagryte, forberedelse:** Skrell og grov riv gulroten på et rivjern. Skrell og grovhakk løken.

3 **Kormagryte:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, tilsett løken, og stek videre i 2–3 minutter.

4 **Kormagryte, fortsettelse:** Tilsett ønsket mengde av kormapasten, og stek videre i 1–2 minutter (se tips). Ha i kokoskremen, 1½ dl vann, gulroten og ertene, og kok opp. Skru ned til middels høy varme, og la det hele småkoke i 4–5 minutter. Smak til med salt og pepper.

5 **Eple- og myntedressing:** Skyll og kutt eplet i terninger. Skyll mynten, plukk bladene av stilkene, og finhakk bladene. Ha yoghurten i en skål, og bland inn eplet og myntebladene. Smak til med litt salt og pepper.

Tips fra kokken: Du kan også lage sausen uten å ha i kjøttdeigen, og heller servere kjøttdeigen og kormasausen hver for seg.