



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk dhal med sesamstekt brokkoli og ristede peanøtter, servert med nanbrød og mangochutney

Ris

135 g basmatiris

Indisk dhal

1 stk sjalottløk
1 stk tomat
½ pakke finkuttet
ingefær, hvitløk og chili
1 glass butter chicken-
paste
1 pakke kokoskrem
125 g røde linser
1 pakke
grønnsaksbuljong
🏠 3 dl vann

Ristede peanøtter

½ pakke peanøtter

Sesamstekt brokkoli

½ stk brokkoli
½ pakke finkuttet
ingefær, hvitløk og chili
1 pakke sesamfrø

Tilbehør

½ pakke nanbrød
1 bunt koriander
1 glass mangochutney

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Indisk dhal:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll og del tomaten i terninger. Varm opp en stor kjele til middels varme, og ha i halve pakken ingefærblending. Vend inn løken og tomaten, og stek i omtrent 3–4 minutter, eller til løken er blank. Bland inn butter chicken-pasten, og stek videre i omtrent 1 minutt. Tilsett kokoskrem, 3 dl vann, linsene og grønnsaksbuljongen. La dhalen småkoke under lokk i 12–15 minutter. Spe på med mer vann hvis den skulle bli for tykk.
- 4 **Ristede peanøtter:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist peanøttene i 2–3 minutter, eller til de har fått en gyllen farge. Ha nøttene over i en liten serveringsskål.
- 5 **Sesamstekt brokkoli:** Del brokkolien i mindre buketter, og skrell og del stilkene i skiver. Varm opp stekepannen igjen til middels høy varme, og ha i resten av pakken med ingefærblending. Stek brokkolien og sesamfrøene i 2–3 minutter, eller til brokkolien er mør. Smak til med litt salt.
- 6 **Nanbrød:** Pensle nanbrødene med litt vann, og tilbered dem som anvist på pakken. Nanbrødene kan også varmes forsiktig i brødrister.
- 7 **Tilbehør:** Skyll og grovhakk korianderen. Topp dhalen med korianderen og de ristede peanøttene, og server nanbrødene og mangochutneyen til retten.
- 8 **Restetips:** Oppbevar det siste nanbrødet i fryseren, hvis det blir for mye med begge.

Tips fra kokken: Finhakk korianderstilkene, og stek dem sammen med løken for å få ekstra god smak på dhalen.