



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chickpeas med spinat- og granateplesalat, basmatiris og mangochutney

Ris

135 g basmatiris

Butter chickpeas

1 pakke kikerter

50 g spinat

1 stk blomkål

½-1 glass butter

chicken-paste

2 pakker kokoskrem

🏠 ½-1 dl vann

Spinat- og granateplesalat

1 bunt koriander

1 stk granateple

½ stk sitron

50 g spinat

Tilbehør

½ stk sitron

1 glass mangochutney

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

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

2 **Butter chickpeas:** Sil laken av kikerterne, og skyll dem i kaldt vann. Skyll all spinaten i kaldt vann. Kutt blomkålen i buketter. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kikerterne og blomkålen i 2-3 minutter, til de har en gyllen stekeskorpe. Rør inn butter chicken-pasten og kokoskremen, og la det hele småkoke på lav varme i omtrent 5 minutter. Smak til med salt og pepper. Tilsett ½-1 dl vann, og vend inn halvparten av spinaten rett før servering.

3 **Spinat- og granateplesalat:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen. Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene og ha dem i en salatbolle. Bland inn saften fra halve sitronen, resten av spinaten, korianderen, litt olivenolje, salt og pepper.

4 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server dem, mangochutneyen og yoghurten til retten.

Tips fra kokken: Start gjerne med halvparten av butter chicken-pasten, og smak dere frem til ønsket styrke på retten.