



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grøntsags/kikærtgryde med nudler og peanuts

Grøntsags/kikærtgryde

1 stk broccoli
2 stk gulerødder
½ stk løg
½ dåse kikærter
½ pose rød karrypaste
1 pose grøntsagsbouillon
1 spsk majsstivelse
2 dl kokosmælk
1 spsk sojasauce
1 spsk vand ^b

Nudler

125 g nudler

Topping

½ pose hakkede peanuts
½ stk lime

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Grøntsags/kikærtgryde:** Skyl broccoli og del i små buketter. Skræl stokken og skær i skiver. Skræl gulerødder og skær i små tern. Pil løg og hak groft. Dræn kikærter og skyl i koldt vand. Fordel kikærter og broccoli på en bageplade med bagepapir, dryp med lidt olie og krydr med salt og peber. Bag i ovnen 10-15 min. til de er gyldne og sprøde.
3. Bring en gryde med rigeligt letsaltet vand i kog.
4. **Grøntsags/kikærtgryde - fortsat:** Varm en stor gryde op til middelhøj varme og tilsæt lidt olie. Steg løg og gulerødder ca. 2 min. Tilsæt karrypaste og bouillon og steg videre ca. 1 min. Rør majsstivelse ud i lidt vand og hæld det i gryden sammen med kokosmælk. Bring i kog, skru ned og lad det småkoge ca. 15 min. til grøntsagerne er møre. Smag til med soja og peber.
5. **Nudler:** Tilbered nudlerne som angivet på pakken i det kogende vand.
6. **Topping:** Top retten med peanuts og bagte grøntsager. Skær lime i både og server til.