



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Tikka masala med pannoumi och babyspenat

Tikka masala

Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Ingefära ½ bit
Garam masala ½-1 förp
Curry 1 tsk
Kons. körsbärstomater 1 förp
Vispgrädde ½ dl
● Vatten 1 dl
● Socker ½ tsk
Grönsaksbuljong 1 påse
Pannoumi 1 förp
Babyspenat 30 g

Till servering

Basmatiris 135 g
Tomat 2 st

Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tikka masala:** Finhacka gul lök och vitlök. Skala och finriv halva biten ingefära. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs allt ca 2 min. Tillsätt garam masala och curry, fräs ytterligare ca 2 min.
3. Rör ner konserverade körsbärstomater, vispgrädde, vatten, socker och grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 10 min. Krossa tomaterna lätt med en gaffel.
4. Tärna pannoumi. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek osten ca 2 min, tills den har fått fin färg.
5. Tärna tomat. Vänd ner babyspenat i grytan. Toppa tikka masala med pannoumi och tomat. Servera med basmatiris.