



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

⌚ Middels rask å lage

Krydderstekte kikerter og brokkoli, servert med mangosalsa, kokosris, chutney og yoghurt

Kokosris med limezest

1 liten boks kokosmelk

125 g basmatiris

2 ts limeskall

½ bunt koriander

🏠 1½ dl vann

Mangosalsa

1 stk mango

½ pakke vårløk

½ bunt koriander

½ stk lime

Krydderstekte kikerter og brokkoli

½ stk brokkoli

1 pakke kikerter

1 pakke garam masala

1 pakke nøttemiks

½ pakke vårløk

Tilbehør

½ stk lime

1 glass mangochutney

150 g yoghurt naturell

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

🏠 olje

- 1 Kokosris med limezest:** Ha kokosmelken, 1½ dl vann og litt salt i en kjele, og kok opp. Tilsett risen når kokosvannet koker, og rør om. Sett lokk på kjelen, og la risen koke på lav varme i omtrent 12 minutter. Skyll limen, og finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern.
- 2 Mangosalsa:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skyll vårløken og korianderen, kutt vårløken i tynne skiver og grovhakk korianderen. Bland sammen mangoen, halvparten av vårløken og halvparten av korianderen, og smak til med litt olivenolje, saften fra halve limen, litt salt og pepper.
- 3 Krydderstekte kikerter og brokkoli:** Del brokkolien i mindre buketter, og skrell og del stilken i skiver. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien og kikertene i 2–3 minutter, eller til de har fått litt farge. Vend inn garam masala-krydderet, og stek videre i omtrent et minutt, eller til krydderet slipper god aroma. Smak til med salt og pepper mot slutten av steketiden, og vend inn nøttemiksen og resten av vårløken.
- 4 Kokosris med limezest, fortsettelse:** Smak til den ferdigkokte risen med det finrevne limeskallet og resten av korianderen.
- 5 Tilbehør:** Del resten av limen i båter, og server limebåtene, mangochutneyen og yoghurten til retten.