



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kormagryte med kjøttdeig og basmatiris, servert med epleraita

Basmatiris

125 g basmatiris

Kormagryte

1 stk gulrot

1 stk gul løk

300 g kjøttdeig

½–1 glass kormapaste

1 liten boks kokosmelk

125 g erter

🏠 ½ dl vann

Epleraita

1 stk norsk eple

1 pakke raita

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Kormagryte, forberedelse:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skrell og grovhakk løken.
- 3 Kormagryte:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter med en stekespade, og ha i løken. Stek løken med kjøttet i 2–3 minutter, til kjøttet er gjennomstekt.
- 4 Kormagryte, fortsettelse:** Tilsett ønsket mengde av kormapasten, og stek videre i 1–2 minutter (se tips). Ha i ½ dl vann, kokosmelken, gulroten og ertene, og kok opp. Skru ned til middels høy varme, og la det hele småkoke i 4–5 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 5 Epleraita:** Skrell og kutt eplet i terninger. Bland eplet og raitaen i en serveringsskål.
- 6** Vel bekomme!

Tips fra kokken: Du kan også lage sausen uten å ha i kjøttdeigen, og heller servere kjøttdeigen og kormasausen hver for seg.