



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bollywoodgryte med kylling og spinat, servert med korianderris, nanbrød og raita

Korianderris

125 g basmatiris
1 bunt koriander

Bollywoodgryte

1 stk hvitløksfedd
1 stk gul løk
1 stk rød paprika
600 g bollywoodgryte med kylling
100 g spinat
75-150 g crème fraîche

Nanbrød

½ pakke nanbrød

Raita

75 g raita

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Korianderris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skyll, tørk og finhakk korianderen, og bland den inn i risen ved servering.
- 3 **Bollywoodgryte:** Skrell hvitløken og løken. Kutt løken i skiver, og finhakk hvitløken. Skyll og rens paprikaen, og kutt den i skiver. Skyll og tørk spinaten.
- 4 **Bollywoodgryte, fortsettelse:** Varm opp en stor kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, paprikaen og hvitløken i et par minutter, til løken er gyllen. Bland inn bollywoodgryten, kok forsiktig opp, og la det småkoke i et par minutter. Vend inn spinaten og crème fraîche, og la gryten stå og trekke frem til servering.
- 5 **Nanbrød:** Varm nanbrødet i ovnen i 2-3 minutter før servering.
- 6 **Raita:** Server raitaen til retten.

Tips fra kokken: Det er også godt å finhakke korianderen, og la den koke med risen helt fra starten.