



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk kikertgryte med kålsalat, nanbrød, cashewnøtter, koriander og raita

Basmatiris

125 g basmatiris

Indisk kikertgryte

600 g indisk vegetargryte

Nanbrød

½–1 pakke nanbrød

Tilbehør

1 bunt koriander
120 g strimlet kålsalat
1 pakke raita
1 pakke cashewnøtter

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Indisk kikertgryte:** Ha gryten over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. La gryten småkoke på middels varme i 8–10 minutter.
- 4 **Nanbrød:** Varm nanbrødene i ovnen i omtrent 3 minutter.
- 5 **Tilbehør:** Skyll og tørk korianderen. Ha kålsalaten i en bolle og vend inn halvparten av raitaen. Topp retten med korianderen og cashewnøttene (se tips). Server kålsalaten og resten av raitaen til retten.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: For å fremheve cashewnøttene gode smaker kan du også riste dem i en tørr stekepanne på middels varme.