



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Indisk kikertgryte med kålsalat, nanbrød, peanøtter, 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 peanøtter

- 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 peanøttene. Server kålsalaten og resten av raitaen til retten.
- 6 God middag!