



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk kyllingsuppe med krydrede kikerter og spinat, servert med rustikke multibrød og urtedressing

Topping

1 stk gulrot
½-1 stk gul løk
½-1 pakke kikerter
50 g spinat
150 g kyllingkjøttdeig
½-1 pakke garam masala

Indisk kyllingsuppe

1 pakke indisk kyllingsuppe

Brød

2 stk rustikke multibrød

Tilbehør

1 pakke urtedressing

🏠 salt

🏠 olje

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Topping:** Skrell og grovrev gulroten på et rivjern. Skrell og finhakk løken. Sil laken av kikertene, og skyll kikertene og spinaten i kaldt vann.

3 **Topping, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingkjøttdeigen og kikertene i 3-4 minutter. Tilsett løken og gulroten, og stek videre i 2-3 minutter. Smak til med garam masala-krydderet og litt salt (se tips). Vend inn spinaten når det gjenstår 30 sekunder av steketiden, så den faller litt sammen.

4 **Indisk kyllingsuppe:** Hell suppen over i en kjele, og kok opp på lav varme under omrøring.

5 **Brød:** Tilbered de rustikke multibrødene som anvist på pakken.

6 **Tilbehør:** Server urtedressing til retten.

Tips fra kokken: Garam masala-krydderet kan bli litt sterkt for de minste. Krydderet kan eventuelt serveres ved siden av, til de som ønsker litt ekstra kryddersmak.