



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Krydderstekte kikerter og brokkoli, servert med mangosalsa, kokosis, chutney og yoghurt

Kokosis med limezest

1 pakke kokoskrem
135 g basmatiris
2 ts limeskall
½ bunt koriander
🏠 2½ dl vann

Mangosalsa

½ stk mango
½ pakke vårløk
½ bunt koriander
½ stk lime

Krydderstekte kikerter og brokkoli

½ stk brokkoli
1 pakke kikerter
1 pakke garam masala
1 pakke peanøtter
½ pakke vårløk

Tilbehør

½ stk lime
1 glass mangochutney
1 pakke yoghurt naturell

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje
🏠 olje

- 1 Kokosis med limezest:** Ha kokoskrem, 2½ dl vann og litt salt i en kjele, og kok opp. Tilsett risen når kokosvannet koker, og rør om. Sett lokk på kjelen, og la risen koke på lav varme i omtrent 10 minutter. Skyll limen, og finriv limeskallet (kun det grønne) på et rivjern.
- 2 Mangosalsa:** Skrell og kutt mangoen i terninger. Skyll vårløken og koriander. Kutt vårløken i tynne skiver og grovhakk koriander. Bland sammen mangoen, halvparten av vårløken og halvparten av koriander, og smak til med litt olivenolje, saften fra halve limen, litt salt og pepper.
- 3 Krydderstekte kikerter og brokkoli:** Del brokkolien i mindre buketter, og skrell og del stilken i skiver. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien og kikertene i 2–3 minutter, eller til de har fått litt farge. Vend inn garam masala-krydderet, og stek videre i omtrent et minutt, eller til krydderet slipper god aroma. Smak til med salt og pepper mot slutten av steketiden, og vend inn nøttene og resten av vårløken.
- 4 Kokosis med limezest, fortsettelse:** Smak til den ferdigkokte risen med det finrevne limeskallet og resten av koriander.
- 5 Tilbehør:** Del resten av limen i båter, og server limebåtene, mangochutneyen og yoghurten til retten.

Tips fra kokken: Vend gjerne inn litt av den hakkede koriander i yoghurten.