



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask rød curry med linser og spinat, basmatiris og multibrød

Ris

135 g basmatiris

Rød curry

380 g grønne linser
 2 stk selleristenger
 100 g spinat
 1 stk gul løk
 1 stk gulrot
 1 pakke rød currypaste
 1 pakke grønnsaksbuljong
 1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
 1 pakke kokoskrem
 🏠 3 dl vann

Tilbehør

2 stk rustikke multibrød
 1 stk lime
 1 bunt koriander
 1 pakke hakkede peanøtter

🏠 salt
 🏠 pepper
 🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 3 **Rød curry:** Sil og skylk linsene. Skyll stangselleriene og spinaten. Skrell løken og gulroten. Kutt løken, gulroten og stangselleriene i små terninger. Varm opp en stor kjele til middels høy varme og ha i litt olje. Stek grønnsakene sammen med ønsket mengde av currypasten, grønnsaksbuljongen og den finkuttede ingefæren, hvitløken og chilien. La det frese i omtrent 1 minutt. Tilsett 3 dl vann og kokoskremen. Gi gryten et oppkok og la den småkoke på middels varme frem til servering.
- 4 **Rustikke multibrød:** Stek multibrødene som anvist på pakken.
- 5 **Servering:** Vend inn spinaten og de grønne linsene i currygryten, og smak til med litt saft fra limen, salt og pepper. Gi gryten et raskt oppkok. Skyll og grovhakk korianderen. Server currygryten med risen, multibrødene, korianderen og peanøttene. Kutt resten av limen i båter og server dem til retten.

Tips fra kokken: Har du en brødrister kan de rustikke multibrødene varmes i den.