



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Krydderstekte kikerter og brokkoli, servert med mangosalsa, kokosris, chutney og yoghurt

## Kokosris 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  
2 pakker cashewnøtter  
½ pakke vårløk

## Tilbehør

½ stk lime  
1 glass mangochutney  
1 pakke yoghurt naturell

🏠 salt  
🏠 pepper  
🏠 olivenolje  
🏠 olje

- 1 Kokosris 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 kikerter, og skyll dem i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien og kikerter 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 Kokosris 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.