



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Indisk kikertsalat med poteter og krydret kyllingkjøttdeig, servert med mangochutney, granateple og korianderdressing

Krydderbakte poteter og kikerter

350 g poteter
1 pakke kikerter
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½ pakke tandoori masala
1 pakke spisskummen
1 pakke garam masala
🏠 ½ ts salt

Marinert løk og agurk

½ stk agurk
½ stk rødløk
½ stk sitron
🏠 1 ts sukker

Korianderdressing

½ bunt koriander
½ bunt mynte
1 pakke kokoskrem
½ stk sitron

Kyllingkjøttdeig

150 g kyllingkjøttdeig
½ pakke tandoori masala

Topping

150 g yoghurt naturell
1 glass mangochutney
½ stk granateple
½ bunt koriander
½ bunt mynte
1 stk tomat
🏠 2-3 ss vann

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Krydderbakte poteter og kikerter:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i grove biter. Hell av laken og skyll kikertene. Ha potetene og kikertene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn ingefærblandingen, ½ ts salt, krydderpakkene med spisskummen og garam masala, og halve pakken med tandoorikrydder. Stek det hele i ovnen i 20-25 minutter, til potetene er møre og kikertene er litt sprø.
- 3 **Marinert løk og agurk:** Skyll og kutt agurken i terninger, og skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene i en skål, og vend inn 1 ts sukker og saften fra halve sitronen.
- 4 **Korianderdressing:** Skyll korianderen og mynten, og ha halvparten av urtene i et litermål sammen med kokoskrem, litt salt og saften fra resten av sitronen. Kjør det sammen med en stavmikser til en jevn dressing. Grovhakk resten av urtene til servering.
- 5 **Kyllingkjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 4-5 minutter under omrøring, til den er gyllen og gjennomstekt. Ha i resten av tandoorikrydderet fra punkt 2, og smak til med salt.
- 6 **Topping:** Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene. Skyll og kutt tomaten i terninger. Rør mangochutneyen sammen med 2-3 ss varmt vann i en skål så den blir løsere.
- 7 Fordel de bakte potetene, kikertene og kyllingkjøttet på et stort fat. Ringle over yoghurten, mangochutneyen og korianderdressing. Topp med granateplekjernene, tomaten, de marinerte grønnsakene og de hakkede urtene.