



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk vegetargryte med tomatraita, cashewnøtter og ris

Ris

135 g basmatiris

Indisk vegetargryte

1 stk gulrot

½ stk gul løk

600 g indisk vegetargryte

Tomatraitha

1 stk tomat

½ bunt koriander

150 g yoghurt naturell

Topping

½ bunt koriander

1 pakke cashewnøtter

1 pakke chiliflak

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Indisk vegetargryte:** Skrell og kutt gulroten og løken i små terninger (se tips). Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek gulroten og løken i omtrent 2 minutter, og ha over den indiske vegetargryten. Kok opp på middels varme under omrøring. Skru ned varmen og la gryten småkoke i 8–10 minutter.

3. **Tomatraitha:** Skyll tomaten og korianderen. Kutt tomaten i små terninger og grovhakk halvparten av korianderen. Bland tomaten, yoghurten og den hakkede korianderen i en serveringsskål, og smak til med litt salt og pepper.

4. **Topping:** Topp retten med resten av korianderen, cashewnøttene og chiliflakene.



TIPS!

Du kan også rive gulroten og løken på et rivjern.