



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarcurry med indisk coleslaw, peanøtter og ris

Ris

135 g basmatiris

Vegetargryte

600 g indisk vegetargryte

Indisk coleslaw

100 g finsnittet rødkål

1 stk gulrot

½–1 pakke yoghurt naturell

1 ss olivenolje ^B

Topping

1 stk tomat

1 pakke peanøtter

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Vegetargryte:** Ha den indiske gryten over i en kjele, og kok opp på middels høy varme under omrøring. Skru ned til middels lav varme, og la gryten småkoke i omtrent 10 minutter. Rør om innimellom, så det ikke svir seg.

3. **Indisk coleslaw:** Skrell og grovrev gulroten på et rivjern. Ha gulroten og den finsnittede rødkålen i en serveringsballe, bland inn yoghurten, og smak til med litt salt og pepper. Ringle over 1 ss olivenolje.

4. **Topping:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Topp retten med tomattingene og peanøttene, og server coleslawen til.