



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk suppe med tandooristekte kikerter, hvitløksnan og granateple

Krydderstekte kikerter

1 stk purre
1 pakke kikerter
½ stk sitron
½–1 pakke tandoori masala

Suppe

700 g asiatisk suppebase
½–1 pakke garam masala
½ stk sitron

Hvitløksnan

½–1 pakke nanbrød
1 stk hvitløksfedd
1 bunt koriander
1 ss smør* ^B

Servering

50 g spinat
1 stk granateple

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Krydderstekte kikerter:** Snitt purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i tynne skiver. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Skyll og finriv skallet (kun det gule) på sitronen på et rivjern. Ha purren på den ene siden av et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Legg kikertene på den andre siden, og vend inn tandoori masalaen og litt olje. Stek det hele midt i ovnen i omtrent 20 minutter.
3. **Suppe:** Hell suppebasen over i en kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Skru ned til lav varme, og rør inn i ønsket mengde av garam masalaen. Smak til med saft fra sitronen og litt salt rett før servering.
4. **Hvitløksnan:** Legg nanbrødene på en rist, og stek dem i ovnen i omtrent 6 minutter. Skrell og finnhakk hvitløken. Skyll og grovhakk korianderen. Smelt 1 ss smør i en liten kjele, og vend inn hvitløken. Del de ferdigstekte brødene i mindre biter, pensle over hvitløkssmøret, og dryss korianderen over ved servering.
5. **Servering:** Skyll spinaten. Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene. Vend sitronskallet og granateplekjernene inn med de ferdigstekte kikertene, og vend spinaten inn med purren. Fordel spinaten og purren i dype skåler, hell suppen over, og topp med kikertblandingen. Server hvitløksnanen til retten.