



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Kikertkorma med spinat- og granateplesalat, basmatiris og nanbrød

Ris

135 g basmatiris

Kikertkorma

1 pakke kikerter

50 g spinat

½ stk blomkål

1 glass kormapaste

150 g lett crème fraîche

🏠 1 dl vann

🏠 ½ ss smør*

Spinat- og granateplesalat

1 bunt koriander

1 stk granateple

½ stk citron

50 g spinat

Nanbrød

½ pakke nanbrød

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olivenolje

1 Varm opp stekeovnen til 200 grader.

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

3 **Kikertkorma:** Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann. Skyll spinaten i kaldt vann. Kutt blomkålen i buketter. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kikertene og blomkålen i 2–3 minutter, til de har en gyllen stekeskorpe. Vend inn kormapasten, crème fraîche og 1 dl vann. Gi det hele et lite oppkok, og la det småkoke under lokk i 4–5 minutter. Vend inn spinaten og ½ ss smør mot slutten av koketiden.

4 **Spinat- og granateplesalat:** Skyll, tørk og finhakk koriander, og skyll spinaten. Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene, og ha dem i en skål. Bland inn saften fra halve sitronen, spinaten, koriander, litt olivenolje, salt og pepper.

5 **Nanbrød:** Pensle nanbrødene med litt vann, og tilbered dem som anvist på pakken. Nanbrødene kan også varmes forsiktig i brødrister.

Tips fra kokken: Pensle gjerne de ferdigstekte nanbrødene med litt smør, og krydre med salt og pepper.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ