



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Palak halloumi - indisk spinatgryte med halloumiost, servert med ovnsbakt blomkål, mangochutney og basmatiris

Ovnsbakt blomkål

½ stk blomkål

Basmatiris

135 g basmatiris

Palak halloumi

1 stk sjalottløk
1 stk hvitløksfedd
1 bit ingefær
1 stk rød chili
1 pakke garam masala
1 pakke kokoskrem
½–1 pakke grønnsaksbuljong
100 g spinat
2 dl vann ^B

Sprøstekte

halloumiterninger

200 g halloumi

Tilbehør

1 glass mangochutney

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader.

2. **Ovnsbakt blomkål:** Del blomkålen i mindre buketter. Fordel blomkålbukettene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen i omtrent 20 minutter.

3. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

4. **Palak halloumi:** Skrell og finhakk sjalottløken, hvitløken og ingefæren. Rens og finhakk chilien. Varm opp en stor stekepanne eller en tykkbunnet kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken, ingefæren og chilien i 3–4 minutter, til løken er blank. Bland inn garam masala-krydderet, og stek videre i omtrent 1 minutt. Ha i kokoskremen, grønnsaksbuljongen og omtrent 2 dl vann, og la det småkoke i 5–10 minutter, eller til resten av retten er klar.

5. **Palak halloumi, fortsettelse:** Skyll spinaten i kaldt vann. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek spinaten i omtrent 2 minutter, til den har falt sammen. Ha spinaten over i en beholder, og kjør den glatt med en stavmikser eller blender. Bland spinatpuréen i gryten med kokoskremen, og gi det hele et lite oppkok. Smak til med salt og pepper.

6. **Sprøstekte halloumiterninger:** Del halloumien i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumiterningene i 3–4 minutter, eller til de har fått en gyllen skorpe. Vend halloumiterningene inn i spinatgryten rett før servering.

7. **Tilbehør:** Server mangochutneyen til retten.



TIPS!

Blomkålen kan pannestekes hvis du heller ønsker det.