



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Krydret tomat- og squashgryde med cashewnødder og lime

### Det skal du bruge

135 g fuldkornsris  
 ½ stk lime  
 ½ stk løg  
 1 stk tomat  
 1 stk squash  
 1 dåse kikærter  
 1 fed hvidløg  
 ½ tsk spidskommen  
 ¾ pose timian  
 ½ pose five spice  
 ¼ tsk sambal oelek  
 ½ dåse cherrytomater  
 1 pose kokoscreme  
 ½ pose grøntsagsbouillon  
 1 stk skoleagurk  
 ½ pk mynte, frisk  
 ¾ pose cashewnødder  
 ¼ tsk chiliflager  
 1 dl vand <sup>b</sup>

### Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
 salt <sup>b</sup>  
 peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- Skyl lime og riv skallen fint. Skær løg i skiver. Skær tomat og squash i tern. Sigt lagen fra kikærter og skyl dem.
- Varm lidt olie op i en gryde. Steg løg, tomat og squash sammen med presset hvidløg. Tilsæt spidskommen, timian, five spice, sambal oelek samt lidt peber.
- Tilsæt kikærter, cherrytomater, kokoscreme og vand og bouillonterning. Lad det småkoge i 10 min. Smag til med saften fra ½ lime, salt og peber.
- Hak mynte fint. Skær agurk i stave og bland med mynte og lidt salt. Skær resten af limen i både og server til retten.
- Drys tomat-squashgryde med cashewnødder, revet limeskal og evt. chiliflager. Servér med ris, agurk og limebåde.