



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Garam masala-gryte med strimlet svin og risoni

Risoni

150 g risoni

Strimlet svin

300 g urtemarinert
svinekjøtt

Garam masala-gryte

2 stk gulrøtter
1 stk rødløk
½–1 pakke garam masala
1 pakke kokoskrem
½–1 pakke oksebuljong
½ ss smør* ^B
½ ss hvetemel* ^B
1 dl vann ^B

Servering

1 bunt koriander
1 pakke mandelflak

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Risoni:** Tilbered risonien som anvist på pakken.

2. **Strimlet svin:** Varm opp en gryte til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2–3 minutter, uten å røre i det, til det har fått en stekeskorpe. Vend på kjøttet, og stek det i 2–3 minutter til. Stek gjerne kjøttet i flere omganger, slik at det blir stekt og ikke kokt. Ha kjøttet over på en tallerken.

3. **Garam masala-gryte:** Skrell og kutt gulrøttene og løken i terninger. Varm opp gryten fra steg 2 til middels høy varme, og ha i ½ ss smør og litt mer olje. Stek gulrøttene, løken, ½ ss hvetemel og garam masala-krydderet i omtrent 2 minutter. Tilsett kokoskremen, buljongen og 1 dl vann. Kok opp, skru ned varmen, og la gryten småkoke i 5 minutter, til gulrøttene er møre. Vend det stekte svinekjøttet inn i gryten, og smak til med litt salt og pepper.

4. **Servering:** Skyll og grovhakk korianderen, og topp retten med den og mandelflakene.



TIPS!

Ha litt mer vann i gryten hvis du synes det trengs. Rist gjerne mandelflakene i en tørr, varm stekepanne i 30 sekunder.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernåvennlig alternativ