



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25-35 min 👤 2 porsjoner

GL 026_2

Butter tofu med ris, nanbrød, koriander og mangochutney

Ris

135 g basmatiris

Butter tofu

- ½ stk gul løk
- 1 stk gulrot
- 1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
- 1 pakke garam masala
- 1 pakke tomatpuré
- 1 glass butter chicken-paste
- 1 boks hakkede tomater
- 1 pakke kokoskrem
- 1 pakke stekt norsk tofu
- 1 dl vann ^B
- 1 ss smør* ^B

Nanbrød

½ pakke nanbrød

Servering

1 bunt koriander
½–1 glass mangochutney
1 pakke chiliflak

salt ^B
pepper ^B

B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Butter tofu, forberedelse:** Skrell og kutt løken i terninger. Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Varm opp en kjele til middels høy varme. Stek løken, gulroten og ingefærblandingen i 3–4 minutter, til løken er blank. Ha i garam masala-krydderet, tomatpuréen og butter chicken-pasten, og stek det hele videre i 2–3 minutter.
4. **Butter tofu:** Tilsett de hakkede tomatene, kokoskremen og 1 dl vann, og gi det hele et oppkok. La sausen småkoke på middels lav varme i omtrent 10 minutter. Ha i 1 ss smør, og kjør sausen jevn med en stavmikser. Smak til med salt.
5. **Butter tofu, fortsettelse:** Kutt tofuen i terninger, og ha den over i sausen. La tofuen småkoke i sausen i omtrent 5 minutter.
6. **Nanbrød:** Varm nanbrødet i ovnen i 2–3 minutter, og del det i to før servering.
7. **Servering:** Skyll og rist korianderen. Server korianderen, mangochutneyen, chiliflakene og nanbrødene til retten.

 **TIPS!**

Om du liker litt hete, kan du smake til sausen med litt av chiliflakene.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ.