



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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 ^B
½ ss smør* ^B

Spinat- og granateplesalat

1 bunt koriander
1 stk granateple
½ stk sitron
50 g spinat

Nanbrød

½ pakke nanbrød

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader.

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

3. **Kikertkorma:** Sil laken av kikertene, og skylldem 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 korianderen, og skylldem 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, korianderen, 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!

Pensle gjerne de ferdigsteekte nanbrødene med litt smør, og krydre med salt og pepper.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaevnlia alternativ