



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Indisk kikertsalat med poteter og krydret kyllingkjøttdeig, servert med mangochutney, granateple og korianderdressing

## Krydderbakte poteter og kikerter

350 g poteter  
1 pakke kikerter  
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
½ pakke tandoori masala  
1 pakke spisskummen  
1 pakke garam masala  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Marinert løk og agurk

½ stk agurk  
½ stk rødløk  
½ stk sitron  
1 ts sukker <sup>B</sup>

## Korianderdressing

½ bunt koriander  
½ bunt mynte  
1 pakke kokoskrem  
½ stk sitron

## Kyllingkjøttdeig

300 g kyllingkjøttdeig  
½ pakke tandoori masala

## Topping

150 g yoghurt naturell  
½–1 glass mangochutney  
½ stk granateple  
½ bunt koriander  
½ bunt mynte  
1 stk tomat  
2–3 ss vann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>salt <sup>B</sup>bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Krydderbakte poteter og kikerter:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i grove biter. Hell av laken og skyll kikertene. Ha potetene og kikertene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn ingefærblandingen, ½ ts salt, krydderpakkene med spisskummen og garam masala, og halve pakken med tandoorikrydder. Stek det hele i ovnen i 20–25 minutter, til potetene er møre og kikertene er litt sprø.
3. **Marinert løk og agurk:** Skyll og kutt agurken i terninger, og skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha grønnsakene i en skål, og vend inn 1 ts sukker og saften fra halve sitronen.
4. **Korianderdressing:** Skyll korianderen og mynten, og ha halvparten av urtene i et litermål sammen med kokoskremen, litt salt og saften fra resten av sitronen. Kjør det sammen med en stavmikser til en jevn dressing. Grovhakk resten av urtene til servering.
5. **Kyllingkjøttdeig:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 4–5 minutter under omrøring, til den er gyllen og gjennomstekt. Ha i resten av tandoorikrydderet fra punkt 2, og smak til med salt.
6. **Topping:** Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene. Skyll og kutt tomaten i terninger. Rør mangochutneyen sammen med 2–3 ss varmt vann i en skål så den blir løsere.
7. Fordel de bakte potetene, kikertene og kyllingkjøttet på et stort fat. Ringle over yoghurten, mangochutneyen og korianderdressing. Topp med granateplekjernene, tomaten, de marinerte grønnsakene og de bakkede urtene.