



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 ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. Skyl lime og riv skallen fint. Skær løg i skiver. Skær tomat og squash i tern. Sigt lagen fra kikærter og skyl dem.
3. 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.
4. Tilsæt kikærter, cherrytomater, kokoscreme og vand og bouillonterning. Lad det småkoge i 10 min. Smag til med saften fra ½ lime, salt og peber.
5. Hak mynte fint. Skær agurk i stave og bland med mynte og lidt salt. Skær resten af limen i både og server til retten.
6. Drys tomat-squashgryde med cashewnødder, revet limeskal og evt. chiliflager. Servér med ris, agurk og limebåde.