



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Tikka masala med halloumi, fersk koriander, mangochutney og nan

Ris

135 g basmatiris

Tikka masala

½ stk gul løk
1 stk hvitløksfedd
1 stk gulrot
¼ pakke chiliflak
1 pakke tomatpuré
1 glass tikka masala-paste
1 pakke kokoskrem
½ stk lime
1 ts hvetemel* ^B
1 dl vann ^B

Halloumi

200 g halloumi

Nan

½ pakke nanbrød

Serivering

1 bunt koriander
½ stk lime
1 glass mangochutney

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader over- og undervarme.
2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Tikka masala:** Skrell og kutt løken i terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken, hvitløken og 1 ts hvetemel i 1–2 minutter. Ha i gulroten, chiliflakene og tomatpuréen. Stek det videre 1–2 minutter. Tilsett ønsket mengde av tikka masala-pasten. Ha i kokoskremen og 1 dl vann, og gi det hele et oppkok. La tikka masalaen småkoke i omtrent 10 minutter.
4. **Halloumi:** Skjær halloumien i terninger. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek halloumien i 3–4 minutter, til den har fått farge.
5. **Nan:** Pensle nanbrødene med litt vann, og tilbered dem som anvist på pakken. Nanbrødene kan også varmes forsiktig i brødrister.
6. **Tikka masala, fortsettelse:** Skyll limen i kaldt vann, og finriv litt av skallet (kun det grønne) på et rivjern. Ha den ferdigsteekte halloumien i tikka masalaen, og smak til med saften fra halve limen, salt og pepper. Topp med limeskallet.
7. **Serivering:** Skyll og tørk korianderen. Plukk bladene av stilkene, og topp gryten med dem ved servering. Kutt resten av limen i båter, og server båtene og mangochutneyen til retten.

TIPS!

Server gjerne chiliflakene ved siden av for å gjøre tikka masalaen mer barnevennlig.

* Du kan bytte ut inngrediensen mot et allernaivnlig alternativ