



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Tikka masala med pannoumi och babyspenat

### Tikka masala

Gul lök 1 st  
 Vitlök 2 klyftor  
 Riven ingefära 1 förp  
 Garam masala ½-1 förp  
 Curry 1 tsk  
 Kons. körsbärstomater 1 förp  
 Vispgrädde ½ dl  
 ● Vatten 1 dl  
 ● Socker ½ tsk  
 Grönsaksbuljong 1 påse  
 Pannoumi 1 förp  
 Babyspenat 50 g

### Till servering

Basmatiris 135 g  
 Tomat 2 st

### Att ha hemma ●

Olja, Socker, Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Tikka masala:** Finhacka gul lök och vitlök. Hetta upp lite neutral olja i en stekgryta och fräs allt ca 2 min. Tillsätt riven ingefära, garam masala och curry, fräs ytterligare ca 2 min.
3. Rör ner konserverade körsbärstomater, vispgrädde, vatten, socker och grönsaksbuljong. Sjud under lock ca 10 min. Krossa tomaterna lätt med en gaffel.
4. Tärna pannoumi. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna och stek osten ca 2 min, tills den har fått fin färg.
5. Tärna tomat. Vänd ner babyspenat i grytan. Toppa tikka masala med pannoumi och tomat. Servera med basmatiris.