



Indisk spinatgryde med stegt halloumi

Det skal du bruge

135 g basmatiris
100 g babyspinat
½ stk ingefær
1 fed hvidløg
½ stk løg
1 stk tomat
½ pose garam masala
½ pose tomatpuré
½ pose chiliflager
1 pose kokoscreme
½ spsk hvidvinseddike
1 stk gulerod
1 dl yoghurt naturel
½ pakke halloumi
½ pose mangochutney, stærk
1½ 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. **Spinatgryde:** Skyl spinaten i koldt vand. Skræl ingefæren, hvidløget og løget. Riv ingefæren og hvidløget fint på et rivejern. Pil løget og skyl tomaterne, skær begge i tern.
3. **Spinatgryde, fortsættelse:** Varm en stor, tykbundet gryde op til middelhøj varme, tilsæt lidt olie. Steg ingefæren, hvidløget, løget, garam masala-krydderiet, tomatpuréen og ønsket mængde chiliflager i 3-4 min. Tilsæt tomaterne, vand, hvidvinseddike og kokoscreme. Lad det simre i 6-7 min. Tag gryden af varmen, og tilsæt spinaten. Smag til med salt og peber.
4. **Gulerodsraita:** Skræl gulerod og riv den groft. Bland den med yoghurten i en serveringsskål. Smag til med salt.
5. **Stegt halloumi:** Varm en stegepande op til høj varme og tilsæt lidt olie. Skær osten i tern. Steg ternene i 1-2 min. på hver side, indtil de er gyldne.
6. **Servering:** Top spinatgryden med den stegte halloumi og gulerodsraitaen, og server mangochutneyen til.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.