



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\* <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Halloumi

200 g halloumi

## Nan

½ pakke nanbrød

## Serivering

1 bunt koriander  
½ stk lime  
1 glass mangochutney

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 ferdigstekte 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