



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kormagryte med kjøttdeig, ris og eple- og myntedressing

Ris

135 g basmatiris

Kormagryte

1 stk gulrot
1 stk gul løk
275 g kjøttdeig
½–1 glass kormapaste
1 pakke kokoskrem
1 pakke grønne erter
1½ dl vann ^B

Eple- og myntedressing

1 stk grønt eple
1 pakke mynte
1 pakke yoghurt naturell

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Kormagryte, forberedelse:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Skrell og grovhakk løken.

3. **Kormagryte:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, tilsett løken, og stek videre i 2–3 minutter.

4. **Kormagryte, fortsettelse:** Tilsett ønsket mengde av kormapasten, og stek videre i 1–2 minutter (se tips). Ha i kokoskremen, 1½ dl vann, gulroten og ertene, og kok opp. Skru ned til middels høy varme, og la det hele småkoke i 4–5 minutter. Smak til med salt og pepper.

5. **Eple- og myntedressing:** Skyll og kutt eplet i terninger. Skyll mynten, plukk bladene av stilkene, og finhakk bladene. Ha yoghurten i en skål, og bland inn eplet og myntebladene. Smak til med litt salt og pepper.



TIPS!

Du kan også lage sausen uten å ha i kjøttdeigen, og heller servere kjøttdeigen og kormasausen hver for seg.