



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Keema mango curry med ris og indisk agurksalat

Indisk agurksalat

½ stk rødløk
1 stk sitron
½ pakke spisskummen
1 stk agurk
1 bunt koriander
1 pakke chiliflak
1 ts sukker ^B

Keema mango curry

1 stk hvitløksfedd
½ stk rødløk
275 g svinekjøttdeig
1 pakke garam masala
½ pakke spisskummen
½ pakke røkt chilimix
1 pakke kokoskrem
1 pakke mangopuré
1 pose glutenfri soyasaus
1 dl vann ^B

Ris

135 g basmatiris

Multibrød

2 stk rustikke multibrød

Chilismør

½ pakke røkt chilimix
1 ss smør* ^B

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Indisk agurksalat:** Skrell og kutt halve rødløken i tynne skiver. Vend løksskivene sammen med saften fra sitronen, 1 ts sukker og halve pakken med spisskummen i en bolle og la det marinere i omtrent 10 minutter.
- 2. Keema mango curry:** Finhakk hvitløken og resten av rødløken. 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, og stek den til den er gjennomstekt. Ha i hvitløken og løken, og stek videre i 2 minutter. Tilsett garam masala-krydderet, resten av spisskummen-krydderet, halve pakken med røkt chilikrydder, kokoskremen, mangopuréen, soyasausen og 1 dl vann, og kok opp under omrøring. La curryen stå på lav varme frem til servering.
- 3. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4. Multibrød:** Tilbered multibrødene som anvist på pakken.
- 5. Indisk agurksalat, fortsettelse:** Skyll agurken og korianderen. Del agurken i to på langs, og deretter i skiver. Grovhakk korianderen. Vend agurken, korianderen og chiliflakene sammen med løken i bollen, og smak til med litt salt.
- 6. Chilismør:** Smelt 1 ss smør i en liten kjele, og rør inn resten av det røkte chilikrydderet og litt salt. Ringle chilismøret over den ferdige curryen før servering.