



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chickpeas med eple- og koriandersalat, cashewnøtter og mangochutney

Ris

135 g basmatiris

Butter chickpeas

1 pakke kikerter
½-1 stk squash
½ bunt koriander
½-1 glass butter chicken-paste
1 pakke kokoskrem
1 pakke cashewnøtter
1 dl vann ^B

Nanbrød

½ pakke nanbrød

Eple- og koriandersalat

1 pakke sesamfrø
1 stk grønt eple
1 stk lime
½ bunt koriander

Tilbehør

½-1 glass mangochutney

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 250 grader.
2. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
3. **Butter chickpeas:** Sil laken av kikertene og skyll dem i kaldt vann. Skyll squashen og korianderen. Kutt squashen i terninger. Plukk korianderbladene av stilkene, og finhakk bladene og stilkene hver for seg.
4. **Butter chickpeas, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek de hakkede korianderstilkene og squashen i 4-5 minutter, og krydre med salt og pepper. Tilsett kikertene, butter chicken-pasten, kokoskremen og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt, pepper og eventuelt mer av butter chicken-pasten. Vend inn cashewnøttene rett før servering.
5. **Nanbrød:** Tilbered brødet som anvist på pakken. Kutt det i mindre biter før servering.
6. **Eple- og koriandersalat:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 1 minutt, eller til de er gygne. Skyll og grovriv eplet på et rivjern, og ha det over i en skål. Vend inn saften fra limen, korianderbladene og sesamfrøene.
7. **Tilbehør:** Server mangochutneyen til retten.