

# INDISK KIKÄRTSGRYTA

med saffransris



## KIKÄRTSGRYTA

### Ingredienser 3 port

1 paket med kokta kikärter  
½ tsk malen koriander  
½ tsk malen kardemumma  
½ tsk gurkmeja  
1/8 tsk malen chili  
1/8 tsk malen kryddnejlika  
1 lök, hackad

1 msk riven ingefära  
2 vitlöksklyftor, pressade  
2 dl passerade tomater  
½ dl malen cashewnötter eller kokosmjöl  
1 msk kokosolja att steka i  
1 dl kokosmjölk  
salt

### Gör så här

Lägg alla kryddorna på ett fat.

Fräs lök, ingefära och vitlök så att den blir mjuk i oljan.

Häll i de passerade tomaterna.

Ta en handmixer och mixa till en slät smet.

Häll i kryddorna och låt koka i fem minuter.

Häll i den malda cashewnötterna, kikärter och kokosmjölen. Låt puttra i några minuter. Smaka av med salt.

## SAFFRANSRIS

### Ingredienser 3 port

½ lök, hackad  
½ påse med saffran  
3 dl ris  
Vatten  
salt

### Gör så här

Fräs den hackade löken och saffran i en kastrull.

Häll i basmatiris och rör om.

Häll på vatten enligt instruktionerna och häll på lite salt.

Koka tills riset är klar.

SERVERA MED  
ÄPPELCHUTNEY