

Oppskrift

Tikka masala med kjøttkaker



Kjøttkaker i en indisk drakt du sansynligvis ikke har smakt før. Kjempegodt!

1

Begynn med tomatsausen og kok opp ris

Sett på risen til oppkok og følg fremgangsmåte på pakningen med ferdig tikka masala-saus. La det koke opp og senk varmen. Ha i kjøttkakene og la de småkoke i 10 min i sausen.

2

Lag hjemmelaget raita

Ha gresk yoghurt i en bolle. Del agurken på langs og ta vekk kjernene med en skje. Finhakk agurken i små terninger. Finhakk koriander. Ha det i yoghurten sammen med spisskummenfrø. Bland godt sammen og smak til med salt.

3

Nanbrød

Hvis du har kjøpt ferdige nanbrød følger du instruksene på pakningen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttkaker 1 pk (800 g)
Tikka masala pose (se framgangsmåte på posen eller boksen)
Ris 4 dl
Koriander 1 stk

Raita

Gresk yoghurt 2 dl
Agurk 0,33 stk
Koriander 1 neve
Spisskummen 0,5 ss (frø)
Salt & Pepper

Nanbrød

Nanbrød 4 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten