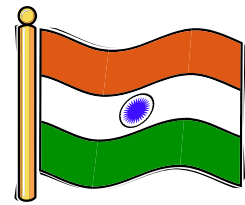


# Indisk karry med ris



½ løk  
smør til steiking  
2 båter/fedd hvitløk  
3 ts karrykrydder  
2 ts garam masala  
300 gram kjøttdeig

1 dl vann  
2 dl matfløte  
2 dl lettmeik  
2 ss tomatpuré  
½ ts sukker  
½ ts salt  
¼ ts pepper



## Slik gjør du:

1. Skjær løken og hvitløken i **små** biter på plastfjøla.
2. Ta 1 ts smør i panna og steik kjøttdeigen.
3. Når kjøttdeigen er ferdig steikt, heller du den over i en mellomstor gryte.
4. Steik løk og hvitløk med 1 ts smør i steikepanna.
5. Når løken er ferdig stekt blandes den med kjøttdeigen i gryta.
6. Ta 3 ts karri og 1 ts garam masala i gryta (snakk med de andre på gruppa om dere liker sterk mat, du kan ta litt mindre krydder eller litt mer)
7. Hell oppi 2 dl lettmeik og 2 dl matfløte i kjøttblandinga.
8. Bland sammen vann, tomatpuré, salt og pepper i shakeren. Rist godt.
9. Hell dette over i gryta.
10. La hele gryteretten koke i 5 -10 minutter på svak varme.

## Ris

6 dl vann  
1 ts salt  
3 dl ris

## Slik gjør du:

1. Kok opp vann og salt i en mellomstor gryte.
2. Vask risen, bruk sikten til å skylle.
3. Når vannet koker heller du oppi risen, rør i risen med ei tresleiv.
4. La risen koke under lokk i 15-20 min, alt vannet skal koke bort (ikke rør i risen under koking, da blir den klissete)



**SERVERES MED SALAT ☺**