

Bedøm retten og læs mere:



## Græken tikka masala mandler

Det skal du bruge  
135 g basmatiris  
1 stk skoleagurk  
½ stk rødløg  
½ pakke mynte, frisk  
½ dl yoghurt naturel  
½+1 fed hvidløg  
½ tsk spidskommen  
½ tsk honning  
⅓ stk ingefær  
1 stk løg  
½ stk grøn peber  
2 stk kyllingelårsteaks  
¼ pose hønsebouillon  
2 poser garam masala  
2 dl kokosmælk  
½ pose saltede mandler

Det skal du selv have  
salt <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Raita:** Skær agurk i små tern. Pil rødløget og det hele i en skål og bland det godt sammen med yoghurt, honning og lidt salt.
- 3. Forberedelse:** Pil hvidløg, skræl ingefæret og kernerne fra peberfrugten og skær den i små tern ca. 2x2 cm.
- 4. Tikka masala:** Varm en gryde op med kokosmælk, ingefær og garam masala krydderi og smag det koge ca. 10 min. til kyllingen er gennemkogt. Smag til med salt.
- 5. Anret:** Hak mandler og resten af mynten og bland det med kokosmælk.



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 25 - 35 min   🍽️ 2 PORTIONER   📅 5 DAGES HOLDBARHED