



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Kylling tikka masala med kachumbersalat og varme nanbrød

Basmatris

135 g basmatiris

Kylling tikka masala

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn

½ pakke yoghurt

naturell

½ glass tikka masala-
paste

1 ss tomatpuré

½ stk rødlok

1 pakke crème fraîche

🏠 ½ dl vann

Kachumbersalat

½ stk rødlok

1 stk tomat

½ stk agurk

½ stk rød chili

½-1 bunt koriander

Nanbrød

1 pakke nanbrød

Til servering

½ pakke yoghurt

naturell

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 sukker

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader.

2 **Basmatiris:** Tilberedrisen som anvist på pakken.

3 **Kylling tikka masala:** Skjær kyllingen i biter. Behold fettene på, det smelter i pannen og gir god smak. Ha kyllingen, yoghurten, tikka masala-pasten og 1 ss av tomatpuréen i en brødpose. Sørg for å blande det godt. Skrell og finhakk hele rødloken.

4 **Kachumbersalat:** Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Del chilien i to på langs, fjern frøene, og finhakk den. Skyll, tørk og finhakk koriander. Ha tomaten, agurken og halvparten av rødloken i en serveringsskål, og vend inn chilien og koriander. Smak til med salt og pepper.

5 **Kylling tikka masala, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i et par minutter, til den er gylden. Ha i resten av rødloken, og stek videre i et par minutter, til løken er blank. Tilsett crème fraîche, kok opp, og la det småkoke i omtrent 1 minutt. Om gryten trenger mer væske kan du tilsette litt vann. La gryten småkoke i omtrent 10 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.

6 **Nanbrød:** Tilbered nanbrødene som anvist på pakken. Del de ferdigstekte nanbrødene i fire.

7 **Til servering:** Server resten av yoghurten til retten.

Tips fra kokken: Brødet kan ristes i en brødrister hvis du har det. Da trenger du ikke å sette på stekeovnen.