



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Kylling i mangochutneysaus med tomatsalat og basmatiris, servert med yoghurt

Kylling i mangochutneysaus

½ stk rødløk
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
1 glass mangochutney
1 pakke kokoskrem
½ pose glutenfri soyasaus
½–1 pakke garam masala
300 g sous vide-kyllingfilet med sitron og pepper
🏠 ½ dl vann

Basamatiris

135 g basmatiris

Tomatsalat

1 stk tomat
½ stk agurk
½–1 stk sitron
½ stk rødløk
🏠 1 ts sukker

Tilbehør

½–1 pakke yoghurt naturell

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Kylling i mangochutneysaus:** Skrell og grovhakk hele rødløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen og halvparten av løken. Stek løken 1–2 minutter, til den er blank. Tilsett mangochutneyen, kokoskremen, ½ dl vann, soyasausen og garam masala-krydderet. Gi det hele et raskt oppkok, og ta pannen av varmen.
- 3 **Kylling i mangochutneysaus, fortsettelse:** Ha kyllingen og kraften fra pakken over i en ildfast form, og hell over mangochutneysausen. Stek det hele midt i ovnen i 12–15 minutter, eller til kyllingen er gjennomvarm.
- 4 **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 5 **Tomatsalat:** Skyll og kutt tomaten og agurken i terninger. Del sitronen i to. Bland resten av rødløken, saften fra sitronen og 1 ts sukker i en serveringsskål. La rødløken trekke i laken i 5 minutter. Ha i tomaten og agurken, og smak til med salt og pepper.
- 6 **Tilbehør:** Server yoghurt til retten.

Tips fra kokken: Rist gjerne ut glasset med mangochutney med vannet som skal brukes i sausen, og ha det i sausen i stekepannen.