



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Indisk kycklinggryta med heta kryddor, curryris och koriander

Curryris

Gul lök ½ st
● Smör* ½ msk
Basmatiris 135 g
Curry 1 tsk
● Vatten 2 ½ dl
Kycklingbuljong ½ påse

Kycklinggryta

Kycklingfilé 300 g
Spetspaprika 1 förp
Gul lök ½ st
Selleristjälk 1 st
● Salt ½ tsk
Vitlök 2 klyftor
● Vetemjöl* 1 tsk
Vispgrädde ½ dl
Tomatpuré ½ förp
Garam masala ½ förp
Malen ingefära ½ påse
Chili flakes
● Socker 1 tsk
● Vatten 1 ½ dl

Topping

Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

- 1. Förberedelser:** Halvera kycklingfilé. Tärna röd spetspaprika smått. Grovhacka all gul lök. Skiva selleristjälk.
- 2. Curryris:** Hetta upp smör i en kastrull. Fräs lök ca 2 min. Tillsätt basmatiris och curry. Häll i vatten och kycklingbuljong. Koka basmatiris enligt tidsangivelsen på förpackningen.
- 3. Kycklinggryta:** Hetta upp rikligt med smör i en stekgryta och bryn kyckling med salt och lite nymald svartpeppar runtom till de fått lite färg. Lägg upp på ett fat.
- 4.** Hetta upp mer smör i den använda grytan och fräs paprika, lök och pressad vitlök ca 4 min, tills det mjuknat. Pudra över vetemjöl. Tillsätt vispgrädde, tomatpuré, garam masala, malen ingefära, chili flakes (efter egen smak), socker och vatten. Låt puttra ca 2 min.
- 5.** Lägg ner kycklingen i grytan och låt allt puttra ca 12 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Rör ner selleri i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 6.** Grovhacka koriander. Servera kycklinggryta med curryris. Toppa med koriander.