



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chicken- og kikertgryte med paprika, og agurk- og tomatsalat med peanøtter

Ris

135 g basmatiris

Butter chicken- og kikertgryte med paprika

1 stk rød paprika
200 g skivet kyllingfilet
1 pakke kikerter
1 glass butter chicken-paste
1 pakke kokoskrem
2 dl vann ^B

Agurk- og tomatsalat med peanøtter

1 stk tomat
½-1 stk agurk
1 stk sjalottløk
40 g peanøtter
½ pose hvitvinseddik 15ml
1 ss olivenolje ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risene som anvist på pakken.

2. **Butter chicken- og kikertgryte med paprika:** Skyll, rens, og kutt paprikaen i strimler. Kutt kyllingen i strimler. Sil laken av kikertene, og skyll dem i kaldt vann.

3. **Butter chicken- og kikertgryte med paprika, fortsettelse:** Varm opp en stor stekepanne eller tykkbunnet kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kylling- og paprikastrimlene i omtrent 3 minutter. Tilsett kikertene, butter chicken-pasten, kokoskremen og 2 dl vann. La det hele småkoke i 8 minutter, og smak til med salt og pepper.

4. **Agurk- og tomatsalat:** Skyll tomaten og agurken. Skrell sjalottløken. Kutt tomaten og agurken i terninger, og løken i tynne skiver. Ha grønnsakene i en skål, vend inn 1 ss olivenolje, ½ ss eddik, og krydre med salt og pepper. Dryss peanøttene over ved servering.



TIPS!

Bruk vannet som skal i gryten til å skylle ut restene i glasset med butter-chicken-pasten, for å få med alt.