



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingfilet i kremet ajvarsaus med poteter, servert med tomat- og spinatsalat

Poteter

350 g poteter

Kyllingfilet i ajvarsaus

1 stk gul løk
1 stk gul paprika
300 g strimlet
kyllingfilet
1 pakke garam masala
1 pakke ajvar
150 g crème fraîche
🏠 ½ dl vann

Tomat- og spinatsalat

50 g spinat
1 stk tomat

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje

- 1 Poteter:** Skyll og kutt potetene i fire. Ha dem i en kjele og dekk med lettsaltet vann. Kok potetene i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Kyllingfilet i ajvarsaus:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll og kutt paprikaen i skiver. Varm opp en vid kjele eller stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 3 minutter, til den er blank. Tilsett kyllingen og paprikaen, og stek videre i omtrent 3 minutter. Krydre med garam masala krydderet. Rør inn ajvaren, crème fraîche og ½ dl vann. Kok opp, og la det småkoke på lav varme frem til servering, eller til kyllingen er gjennomkokt. Smak til med salt.
- 3 Tomat- og spinatsalat:** Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt tomaten i skiver. Ha spinaten og tomaten i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje, salt og pepper.

Tips fra kokken: Tid til overs? Ha litt smør i potetkjelen når potetene er gjennomkokte, og stek dem under omrøring i 3–4 minutter.