



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chicken med ris og agurksalat

Ris

135 g basmatiris

Agurksalat

½ stk rødløk

1 stk tomat

½ stk agurk

½ bunt koriander

1 pose hvitvinseddik 15ml

½ ts sukker ^B

Butter chicken

320 g utbenet kyllinglår
u/skin

½–1 glass butter chicken-
paste

75 g crème fraîche

1 dl vann ^B

Servering

75 g crème fraîche

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Agurksalat: Skrell og grovhakk rødløken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Bland sammen løken, eddiken og ½ ts sukker i en skål. La løken trekke i 5 minutter, før du har i tomaten, agurken og korianderen. Smak til med litt salt.

3. Butter chicken: Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettene på for mer smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den har fått en jevn stekeskorpe. Krydre med salt og pepper. Tilsett butter chicken-pasten og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 1 minutt. Vend inn halvparten av crème fraîche, og la sausen småkoke i 2–3 minutter til. Smak til med salt.

4. Servering: Server resten av crème fraîche til retten.



TIPS!

For en mildere smak på agurksalaten kan løken skylles i kaldt vann før den marineres.