



# Quick butter chicken med bulgur-biriyani og naanbrød

## Bulgur-biriyani

125 g bulgur  
100 g coleslaw-blanding  
1 pose karry  
3 dl vand <sup>b</sup>

## Butter chicken

600 g butter chicken -  
færdiglavet

## Naanbrød

1 stk naanbrød

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Bulgur-biriyani:** Kom bulgur, kålblanding, karry og vand i en lille gryde og krydr med salt og peber. Kog ca. 9 min under låg. Tag gryden af varmen og lad bulguren trække under låg til resten er færdig.
- 2. Butter chicken:** Kom butter chicken i en gryde og læg låg på. Lad retten simre ca. 5 min ved lav varme til den er gennemvarm.
- 3. Naanbrød:** Varm brødet i en brødrister.
- 4.** Servér den varme butter chicken med bulgur-biriyani og naanbrød.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.