



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Chicken tikka masala med raita, mynte og mandler

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk skoleagurk
½ stk rødløg
½ pk mynte, frisk
½ dl yoghurt naturel
½+1 fed hvidløg
½ tsk spidskommen
½ tsk honning
⅓ stk ingefær
1 stk løg
½ stk grøn peber
2 stk kyllingebryster
¼ pose hønsbouillon
1 pose garam masala
1 pose kokoscreme
½ pose saltede mandler
1 dl vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Raita:** Skær agurk i små tern. Pil rødløg og hak det fint sammen med halvdelen af mynten. Kom det hele i en skål og bland det godt sammen med yoghurt, ½ presset hvidløg, spidskommen, honning og lidt salt.
- 3. Forberedelse:** Pil hvidløg, skræl ingefær og hak begge fint. Pil løg og skær det i skiver. Fjern kernerne fra peberfrugten og skær den i strimler. Flæk kyllingebryst på langs og del på midten, så du får 4 flade stykker af hver bryst.
- 4. Tikka masala:** Varm en gryde op med lidt olie og steg kylling og løg ca. 2 min. Tilsæt hvidløg, ingefær og garam masala krydderi og steg yderligere 1 min. Tilføj kokoscreme og vand og bouillon og lad det koge ca. 10 min. til kyllingen er gennemstegt. Kom peberfrugt i og lad det koge med i 1 min. Smag til med salt.
- 5. Anret:** Hak mandler og resten af mynten og drys over kyllingen. Servér med ris og raita.