



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Butter chicken "RetNemt"

### Ris

135 g basmatiris

### Butter chicken sauce

1 stk løg  
1 fed hvidløg  
½ stk ingefær  
1½ pose karry  
½ spsk garam masala  
1 dl piskefløde  
½ dåse hakkede tomater  
½-1 spsk hvidvinseddike  
1 spsk smør <sup>b</sup>

### Kylling

300 g kyllingeinderfilet

### Gulerodsstave

2 stk gulerødder

### Servering

½-1 pk koriander, frisk

### Det skal du have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Butter chicken sauce:** Skræl løg, hvidløg og ingefær og hak det hele fint. Varm en gryde op med 1 spsk smør og steg det hele ved middelvarme i 5 min. Tilsæt karry og garam masala. Steg med 1 min. Tilsæt fløde, tomater og hvidvinseddike. Kog videre et par min. Smag til med salt og peber.
- 3. Kylling:** Skær kylling mindre stykker. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kyllingen ved høj varme i 2-3 min. til de får lidt farve. Kom kyllingen i saucen og kog det sammen i ca. 5 min. mere.
- 4. Gulerodsstave:** Skræl gulerødder, skær top og bund af og skær dem i stave.
- 5. Servering:** Hak koriander groft og drys over retten. Servér med kogte ris og gulerodsstave.