



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Tandoori kylling med raita, naan og bagte løg

Tandoori kylling og bagte løg

1 pose tandoori krydderi
½ bæger yoghurt naturel
350 g kyllingelårsteak
1½ stk rødløg

Raita

1 stk skoleagurk
½ fed hvidløg
½ pk koriander, frisk
1 bæger yoghurt naturel

Naan

2 stk naanbrød

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Tandoori marinade:** Bland tandoori krydderi med yoghurt. Gnid det godt ind i kyllingen og lad det trække så længe som muligt. Tænd ovnen og varm op til 220°C.
- 2. Tandoori kylling og bagte løg:** Pil rødløg og skær i kvarte. Læg kyllingen med skindet opad i et ovnfast fad og kom løgene rundt om. Bag i 20-25 min. Kom lidt af væden fra fadet over løgene undervejs.
- 3. Raita:** Riv agurk og pres væden fra med hænderne. Pil og pres hvidløg. Skyl og hak koriander. Bland det hele med yoghurt og smag til med salt og peber.
- 4. Naan:** Lun naanbrødene 2-3 min i ovnen.
- 5.** Servér kylling og løg med raita at dyppe naanbrødene i.



TIPS!

Hvis du har tid kan du marinere kyllingen et par timer i forvejen.