



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 132\_2

# Butter chicken med masalapoteter, karribakte grønnsaker og mangochutney

## Masalapoteter

350 g poteter  
½ stk rødløk  
½ bit ingefær  
1 stk rød chili  
½–1 pakke garam masala  
½–1 glass mangochutney  
½ ss smør\* <sup>B</sup>

## Karribakte grønnsaker

1 stk hvitløksfedd  
½ stk rødløk  
½ stk rød paprika  
½ stk sitron  
½–1 pakke karri

## Butter chicken

300 g strimlet kyllingfilet  
½ pakke kryddersmør  
½ ss tomatpuré  
1 glass butter chicken-paste  
1 pakke kokestabil matfløte

## Tilbehør

½ stk sitron  
75–150 g yoghurt naturell

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Kok opp vann i en kjele til potetene.
2. **Masalapoteter:** Skyll eller skrell potetene, og kutt dem i grove terninger. Kok potetene i 12–15 minutter, til de er møre. Skrell rødløken og ingefæren og skyll chilien. Finhakk løken, ingefæren og ønsket mengde av chilien.
3. **Karribakte grønnsaker:** Skrell og grovhakk hvitløken og rødløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i grove biter. Skyll sitronen godt, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha grønnsakene over i en ildfast form. Vend inn sitronskallet, karrien, litt olje, salt og pepper, og stek det hele i ovnen i 12–15 minutter.
4. **Butter chicken:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kryddersmøret. Stek kyllingen i et par minutter, til den er gyllen. Ha i tomatpuréen, og stek videre i 3–4 minutter. Tilsett butter chicken-pasten og fløten, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter (se tips).
5. **Masalapoteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og ha dem over på en tallerken. Varm opp igjen kjelen til middels varme, tilsett ½ ss smør og stek rødløken, ingefæren og chilien i 2 minutter. Tilsett potetene, garam masala-krydderet og mangochutneyen, og vend det godt sammen. Stek videre under omrøring i 3 minutter, og smak til med salt og pepper.
6. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene og yoghurten til retten.

## TIPS!

Vend gjerne de ferdigbakte grønnsakene inn med kyllingen og sausen. Server mangochutneyen på siden hvis dere heller ønsker det.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivennlige alternativ