



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Quick butter chicken med peberfrugt, koriander og ris

Ris

135 g basmatiris

Butter chicken

1 stk rød peber
600 g butter chicken -
færdiglavet

Servering

½ pk koriander, frisk
1 pose mangopuré

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Butter chicken:** Rens peberfrugt og skær i små tern. Varm en gryde op med lidt olie og steg peberfrugt 2-3 min. Kom butter chicken i gryden og lad det simre under låg ved lav varme ca. 5 min.
- 3. Servering:** Hak koriander og drys over retten. Servér med ris og mangochutney til.