



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kyckling korma med sesamrostade morötter

Kyckling

Riven ingefära 1 förp
Lime ½ st
Matyoghurt 75 g
Garam masala 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Kycklingfilé 300 g

Sesamrostade morötter

Morötter 300 g
● Bakplåtspapper 1 st
Sesamfrön 1 förp

Kormasås

Cashewnötter 40 g
Gul lök 1 st
Tomatpuré 1 förp
● Vatten 1 dl
Coconut cream 1 förp
Grönsaksbuljong 1 förp
● Svartpeppar 1 krm

Till servering

Basmatiris 135 g
Koriander 20 g
Chili flakes 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,
Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Lagg cashewnötter i en skål och täck med varmt vatten.
2. **Kyckling:** Lagg riven ingefära i en bunke. Blanda ner pressad limesaft, matyoghurt, garam masala och pressad vitlök. Skär kycklingfilé i mindre bitar, ca 2x2 cm. Blanda ner i yoghurtblandningen och låt marinera minst 10 min.
3. **Till servering:** Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
4. **Sesamrostade morötter:** Skala och skär morot i stavar. Lagg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, sesamfrö, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 12 min, tills de har fått fin färg.
5. **Kormasås:** Hacka gul lök. Hetta upp lite olja i en rymlig stekgryta. Fräs lök ca 3 min tills den fått lite färg. Tillsätt tomatpuré och fräs ytterligare ca 2 min. Blanda ner vatten, coconut cream, grönsaksbuljong och nymald svartpeppar.
6. Häll av nöterna och lagg i stekgrytan. Låt såsen sjuda ca 3 min. Mixa såsen slät med stavmixer. Lagg i kycklingbitarna med marinaden. Låt sjuda ytterligare ca 10 min, tills kycklingen är klar.
7. Grovhacka koriander. Servera kyckling korma med ris och sesamrostade morötter. Toppa med koriander och chili flakes.