



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Butter chicken med koriander och basmatiris

Till servering

Basmatiris 135 g
Morot 3 st
Koriander 20 g

Butter chicken

Gul lök 1 st
Vitlök 1 klyfta
Ingefära ½ bit
Kycklingfilé 300 g
● Smör* ½+½ msk
Curry 1 förp
Garam masala 1 förp
Vispgrädde 1 dl
Tomatsås 1 förp
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
● Vatten 1 dl
● Salt ½ tsk
● Svartpeppar 1 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör*, Svartpeppar, Vatten

1. Till servering: Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. Butter chicken: Skala och finhacka gul lök, vitlök och ingefära. Skär kycklingfilé i mindre bitar ca 2x2 cm. Hetta upp ½ msk smör i en stekgryta. Fräs lök, vitlök och ingefära ca 5 min på medelvärme.

3. Tillsätt curry och garam masala, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner vispgrädde, tomatsås, vatten och vitvinsvinäger.

4. Hetta upp lite neutral olja i en rymlig stekpanna. Stek kycklingbitarna ca 4 min, tills de har fått fin färg. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Lägg den stekta kycklingen i stekgrytan med såsen. Koka upp och sjud ca 5 min tills den är klar. Ta från värmen och rör ner ½ msk smör. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Till servering: Skala och skär morötter i stavar. Grovhacka koriander.

6. Servera butter chicken med nykokt basmatiris och morotsstavar. Toppa med koriander.