



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 035_2

Indisk butter chicken med ris og kachumbersalat, servert med krydret yoghurt

Ris

135 g basmatiris

Kachumbersalat

½ stk rødløk

1 stk tomat

½ stk agurk

1 bunt koriander

½ stk lime

1 pakke garam masala

½ ts sukker ^B

Butter chicken

320 g kyllinglårfilet

½ stk rødløk

1 glass butter chicken-paste

150 g crème fraîche

1 dl vann ^B

Krydret yoghurt

150 g yoghurt naturell

½-1 pakke persillade

olje ^Bsalt ^Bpepper ^Bsukker ^B^B Basisvare**1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.**2. Kachumbersalat:** Skrell og grovhakk hele rødløken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Bland sammen halvparten av løken, saften fra limen og ½ ts sukker i en skål. La det stå og trekke i 5 minutter, før du har i tomaten, agurken og korianderen (se tips). Smak til med garam masala-krydderet og litt salt.**3. Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettene på for bedre smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3-4 minutter, til den har fått en jevn stekeskorpe. Ha i resten av løken det siste minuttet av steketiden. Krydre med salt og pepper. Tilsett ønsket mengde av butter chicken-pasten og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 1 minutt. Vend inn crème fraîche, og la sausen småkoke i 2-3 minutter til. Smak til med salt og sukker.**4. Krydret yoghurt:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med persilladen.

TIPS!

Hold gjerne igjen litt tomat, agurk og rødløk og vend det inn med yoghurten for å lage en raita.