



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Quick butter chicken med linse/myntesalat

Butter chicken

600 g butter chicken - færdiglavet

Linse/myntesalat

1 dåse grønne linser
1 stk rødløg
½ pk mynte, frisk
100 g coleslaw-blanding
1 stk lime
1 spsk olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Butter chicken:** Kom butter chicken i en gryde og læg låg på. Lad retten simre ca. 5 min. ved lav varme til den er gennemvarm.
- 2. Linse/myntesalat:** Dræn linserne. Hak rødløg og mynte fint. Kom det hele i en skål sammen med coleslaw-blandingen. Riv skallen af lime og pres saften ned i salaten. Tilsæt olivenolie, krydr med salt og peber og vend det sammen.
- 3. Anret:** Servér den varme butter chicken med linse/myntesalat til.