



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min    👤 2 porsjoner

GL 064\_2

# Kylling korma med spinat, blomkål og krydderis

## Krydderis

135 g basmatiris  
1 pakke persillade

## Kylling korma

320 g kylling lårfilet  
½-1 pakke garam masala  
½-1 stk blomkål  
100 g spinat  
150 g lett crème fraîche  
1 glass kormapaste  
1 ss olje <sup>B</sup>  
2 dl vann <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
smør\* <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Krydderis:** Tilbered risen som anvist på pakken, men ha persilladen i kokevannet.
- 2. Kylling korma, forberedelser:** Skjær kyllingen i biter. Behold gjerne fettene på for bedre smak. Bland sammen kyllingen, 1 ss olje og ønsket mengde av garam masalakrydderet i en skål eller brødpose, og la kyllingen marinere seg i minimum 5 minutter.
- 3. Kylling korma:** Kutt blomkålen i små buketter, og skyll spinaten. Varm opp en vid kjele til høy varme, og ha i litt smør. Stek kyllingen i 2-3 minutter. Tilsett crème fraîche, ønsket mengde av kormapasten og 2 dl vann, og gi det hele et oppkok under omrøring. La gryten småkoke i 10 minutter. Tilsett blomkålen når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden, og vend inn spinaten rett før servering. Smak til med salt og pepper.

## TIPS!

Om du ikke ønsker å blande grønnsakene inn i gryten, kan de enten stekes og blandes inn med risen, eller serveres ved siden av.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivenlig alternativ