



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Quick butter chicken med beluga pilaf

### Beluga pilaf

1 fed hvidløg  
1 stk skalotteløg  
1 pose belugalinser  
1 pose garam masala  
1/2 dåse kikærter  
3 dl vand <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

### Butter chicken

600 g butter chicken -  
færdiglavet  
1/2 pk koriander, frisk

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Beluga pilaf:** Hak hvidløg og skalotteløg og kom i en gryde sammen med linser, vand, garam masala og lidt salt. Kog det hele under låg ca. 18 min. Dræn kikærterne og vend dem i til sidst.
- 2. Butter chicken:** Kom butter chicken i en gryde og læg låg på. Lad det simre ca. 5 min. ved lav varme til den er gennemvarm.
- 3. Servering:** Hak koriander groft og drys over linserne. Spis sammen med den varme butter chicken.