



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chicken med ris og agurksalat

Ris

135 g basmatiris

Agurksalat

½ stk rødløk
1 stk tomat
½ stk agurk
½ bunt koriander
1 pose hvitvinseddik 15ml
½ ts sukker ^B

Butter chicken

320 g utbenet kyllinglår
u/skin
½–1 glass butter chicken-
paste
75 g crème fraîche
1 dl vann ^B

Servering

75 g crème fraîche

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Agurksalat:** Skrell og grovhakk rødløken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Bland sammen løken, eddiken og ½ ts sukker i en skål. La løken trekke i 5 minutter, før du har i tomaten, agurken og korianderen. Smak til med litt salt.
- 3. Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettene på for mer 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. Krydre med salt og pepper. Tilsett butter chicken-pasten og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 1 minutt. Vend inn halvparten av crème fraîche, og la sausen småkoke i 2–3 minutter til. Smak til med salt.
- 4. Servering:** Server resten av crème fraîche til retten.

TIPS!

For en mildere smak på agurksalaten kan løken skylles i kaldt vann før den marineres.