



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Quick butter chicken med bulgur-biriyani og naanbrød

Bulgur-biriyani

125 g bulgur
100 g coleslaw-blanding
1 pose karry
3 dl vand ^b

Butter chicken

600 g butter chicken -
færdiglavet

Naanbrød

1 stk naanbrød

^b basisvare

1. **Bulgur-biriyani:** Kom bulgur, kålblanding, karry og vand i en lille gryde og krydr med salt og peber. Kog ca. 9 min under låg. Tag gryden af varmen og lad bulguren trække under låg til resten er færdig.
2. **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.
3. **Naanbrød:** Varm brødet i en brødrister.
4. Servér den varme butter chicken med bulgur-biriyani og naanbrød.