



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Indisk kycklinggryta med heta kryddor, curryris och koriander

Curryris

Gul lök ½ st

● Smör* ½ msk

Basmatiris 135 g

Curry 1 tsk

● Vatten 2 ½ dl

Kycklingbuljong ½ förp

Kycklinggryta

Kycklinglårfile 300 g

Röd paprika 1 st

Gul lök ½ st

Selleristjälk 1 st

● Salt ½ tsk

Vitlök 2 klyftor

● Vetemjöl* 1 tsk

Vispgrädde ½ dl

Tomatpuré ½ förp

Garam masala ½ förp

Malen ingefära ½ påse

Chili flakes

● Socker 1 tsk

● Vatten 1 ½ dl

Topping

Koriander 20 g

Att ha hemma ●

Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl*

1. Förberedelser: Halvera kycklinglårfile. Tärna röd paprika smått. Grovhacka all gul lök. Skiva selleristjälk.

2. Curryris: Hetta upp smör i en kastrull. Fräs lök ca 2 min. Tillsätt basmatiris och curry. Häll i vatten och kycklingbuljong. Koka basmatiris enligt tidsangivelsen på förpackningen.

3. Kycklinggryta: Hetta upp rikligt med smör i en stekgryta och bryn kyckling med salt och lite nymald svartpeppar runtom till de fått lite färg. Lägg upp på ett fat.

4. Hetta upp mer smör i den använda grytan och fräs paprika, lök och pressad vitlök ca 4 min, tills det mjuknat. Pudra över vetemjöl. Tillsätt vispgrädde, tomatpuré, garam masala, malen ingefära, chili flakes (efter egen smak), socker och vatten. Låt puttra ca 2 min.

5. Lägg ner kycklingen i grytan och låt allt puttra ca 12 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Rör ner selleri i grytan och smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

6. Grovhacka koriander. Servera kycklinggryta med curryris. Toppa med koriander.