



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Masala chicken med coconut cream och babyspenat

Masala chicken

Gul lök 1 st
Spetspaprika 1 förp
Kycklinglårfile 300 g
● Olivolja 1 msk
Vitlök 1 klyfta
Garam masala 1 förp
● Salt ½ tsk
Krossade tomater 1 förp
Coconut cream 1 förp
● Vatten ½ dl
Kycklingbuljong ½ påse
● Socker 1 tsk

Till servering

Basmatiris 135 g
Babyspenat 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker,
Vatten

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Förberedelser:** Klyfta gul lök och skär röd spetspaprika i mindre bitar. Skär kycklinglårfile i mindre bitar.
3. **Masala chicken:** Hetta upp olivolja i en stekpanna och bryn kycklingen runt om ca 3 min. Tillsätt lök, pressad vitlök och paprika, stek ytterligare ca 2 min. Krydda med garam masala och salt.
4. Tillsätt krossade tomater, coconut cream, vatten, kycklingbuljong och socker till pannan. Sjud ca 8 min, tills kycklingen är helt genomstekt. Smaka av med lite salt.
5. Blanda ner babyspenat i grytan. Servera masala chicken med basmatiris.