



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk butter chicken- og kikertgryte med purreris og spinat- og granateplesalat

Purreris

135 g basmatiris

½ stk purre

🏠 ½ ss smør*

Butter chicken

1 pakke kikerter

½ stk purre

1 stk sitron

200 g skivet kyllingfilet

½ glass butter chicken-paste

1 pakke kokoskrem

🏠 1 dl vann

Spinat- og granateplesalat

1 bunt koriander

1 stk granateple

100 g spinat

🏠 1 ss olivenolje

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Purreris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Butter chicken:** Sil laken av kikertene og skyll dem i kaldt vann. Snitt purren på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i tynne skiver. Skyll sitronen godt, og finriv skillet (kun det gule) på et rivjern. Skyll spinaten i kaldt vann.
- 3 Butter chicken, fortsettelse:** Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i et par minutter, til den har fått en gylden farge på alle sider. Tilsett den hvite delen av purren, og stek videre i ett minutt (den grønne delen skal brukes i purrerisen). Ha i kikertene, butter chicken-pasten, kokosmelken og 1 dl vann, og la det hele koke på lav varme i omtrent 5 minutter. Smak til med salt, pepper og revet sitronskall. Vend inn halvparten av spinaten rett før servering.
- 4 Spinat- og granateplesalat:** Skyll og grovhakk korianderen. Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skillet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene, og ha dem i en skål. Kutt sitronen i to og press saften over granateplefrøene. Tilsett 1 ss olivenolje, litt salt og pepper, resten av spinaten og koriander.
- 5 Purreris, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i ½ ss smør. Stek purren (det grønne) i omtrent 1 minutt og vend den inn i ris.