



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Indisk garam masalagryde med kylling og grøn peber

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk løg
1 fed hvidløg
1 stk grøn peber
1 stykke hvidkål
300 g kyllingeinderfilet
1 pose kokoscreme
½ pose hønsebouillon
½ pose garam masala
½ pose tomatpuré
1 dl vand ^b
1 tsk sukker ^b

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
sukker ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på pakken.
2. **Grønt:** Pil løg og hvidløg. Skær løget i både og pres hvidløg. Skyl og skær grøn peber i mindre stykker. Snit hvidkål i fine strimler.
3. **Indisk garam masalagryde:** Varm lidt olie op i en rummelig stegegyde. Svits kylling ca. 2 min. ved høj varme. Krydr med salt og peber. Tilsæt løg, hvidløg og snittet hvidkål. Steg yderligere ca. 3 min.
4. Tilsæt kokoscreme, vand, bouillon, garam masala, tomatpuré og sukker. Lad det simre ca. 4 min. til kyllingen er helt gennemstegt. Vend peberfrugten i og smag til med lidt salt.
5. **Servering:** Servér den indiske kyllingegryde med ris.