



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Chicken tikka masala med färsk koriander och basmatiris

### Chicken Tikka Masala:

Minutfilé 330 g  
Tikka masala 1 burk  
Brocolibuketter 1 förp

🏠 Neutral olja

🏠 Salt ½ tsk

### Till servering

Basmatiris 125 g

Koriander 20 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Chicken Tikka Masala:** Skär kyckling minutfilé i bitar. Hetta upp lite olja i en rymlig stekpanna och bryn kycklingen ca 2 min. Krydda med salt. Blanda ner Tikka masalasås och brocolibuketter i stekpannan. Låt allt koka upp och sjud ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
3. Strö koriander över Chicken Tikka Masala och servera med basmatiris.