



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
Tomat 1 st

🏠 Neutral olja

🏠 Salt ½ tsk

Till servering

Basmatiris 125 g

Koriander 20 g

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Chicken Tikka Masala:** Klyfta tomat och grovhacka koriander. 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 sjuda ca 5 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C).
3. Blanda ner tomater i Chicken Tikka Masala och strö över koriander. Servera med basmatiris.