



Bildet kan avvike frå oppskriften.



2 porsjoner

🕒 Rask å lage

Indisk butter chicken med basmatiris og kachumbersalat, servert med raita

Basmatiris

125 g basmatiris

Kachumbersalat

½ stk rødløk

1 stk tomat

½–1 stk agurk

½ bunt koriander

½ stk sitron

1 pakke garam masala

🏠 ½ ts sukker

Butter chicken

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

½ stk rødløk

1 glass butter chicken-paste

150 g crème fraîche

🏠 1 dl vann

Serivering

150 g raita

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Kachumbersalat:** Skrell og grovhakk hele rødløken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Bland sammen halvparten av løken, saften fra sitronen og ½ ts sukker i en skål. La det stå og trekke i 5 minutter, før du har i tomaten, agurken og korianderen. Smak til med garam masala-krydderet og litt salt.
- 3 Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete på for bedre smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen og resten av løken fra punkt 2 i 3–4 minutter, til kyllingen har fått en jevn stekeskorpe. Krydre med salt og pepper. Tilsett ønsket mengde av butter chicken-pasten og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 1 minutt. Vend inn crème fraîche, og la sausen småkoke i 2–3 minutter til. Smak til med salt og sukker.
- 4 Servering:** Server raitaen til retten.



TIPS! Ha litt finhakket chili eller chilipulver i kachumbersalaten, hvis du ønsker den litt sterkere.