



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chicken med korianderris og mangochutney

Korianderris

125 g basmatiris
½ bunt koriander

Kylling

300 g skivet kyllingfilet
150 g yoghurt
½ glass butter chicken-paste

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk rødløk
2 stk hvitløksfedd
1 stk rød paprika
½ stk sitron

Butter chicken

½ pakke tomatpuré
½ glass butter chicken-paste
150 g lett crème fraîche
½ bunt koriander
1 dl vann ^B
2 ss smør ^B

Tilbehør

½ stk sitron
1 glass mangochutney

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Korianderris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Skyll korianderen, og finhakk bladene og stilkene hver for seg. Ha stilkene i kjelen sammen med risen. Bladene skal du bruke senere.
3. **Kylling:** Skjær kyllingen i mindre biter. Ha den over i en ildfast form, og bland inn yoghurten, halve pakken med butter chicken-pasten og litt salt og pepper. Mariner kyllingen i 5 minutter. Stek den deretter i ovnen i 8-10 minutter.
4. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i grove biter. Skrell og kutt hvitløken i fire. Skyll og kutt paprikaen i grove biter. Skyll sitronen, og finriv sitronskallet (kun det gule) på et rivjern. Ha grønnsakene i en ildfast form, og vend inn litt olje, sitronskallet, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 10-12 minutter.
5. **Butter chicken:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og stek tomatpuréen i 2-3 minutter. Ha i ønsket mengde av butter chicken-pasten. Rør inn crème fraîche og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 10 minutter. Tilsett i 2 ss smør, én spiseskje av gangen. Ha i kyllingen, og bland inn korianderbladene.
6. **Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server båtene og mangochutneyen til retten.



TIPS!

Topp gjerne retten med noen ristede cashewnøtter.