



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kylling tikka masala med raita, mynte og mandelflak

## Basmatiris

125 g basmatiris

## Raita

½ stk agurk  
½ stk rødløk  
1 stk hvitløksfedd  
½ pakke mynte  
150 g yoghurt naturell  
½ pakke honning

## Tikka masalagryte

1 bit ingefær  
1 stk hvitløksfedd  
1 stk gul løk  
1 stk rød paprika  
300 g kyllingfilet  
1 glass tikka masala-paste  
1 pakke kokoskrem  
1 pakke hønsebuljong  
1½ dl vann <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 pakke mandelskiver  
½ pakke mynte

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Raita:** Skyll og kutt agurken i terninger. Skrell og finhakk rødløken og hvitløken. Skyll og finhakk hele mynten. Ha agurken, rødløken, hvitløken og halvparten av mynten i en skål, og bland inn yoghurten. Smak til med honningen og litt salt.
- 3. Tikka masalagryte:** Skrell og finhakk ingefæren og hvitløken. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Skyll og kutt paprikaen i terninger. Kutt kyllingen i omtrent fire biter per filet.
- 4. Tikka masala gryte, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt. Tilsett hvitløken og ingefæren. La det steke videre i omtrent 1 minutt. Rør inn tikka masala-pasten. Tilsett 1½ dl vann, hønsebuljongen og kokoskremen. La det hele småkoke i omtrent 10 minutter, til kyllingen er gjennomkokt. Tilsett paprikaen det siste minuttet av koketiden. Smak til med salt.
- 5. Tilbehør:** Server tikka masalagryten med risen og raitaen. Topp med mandelskivene og resten av mynten.



## TIPS!

Rist mandelskivene i en tørr stekepanne på middels høy varme i et par minutter, til de blir gyllen, for ekstra smak og krønsj.