



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 ^B

Tilbehør

1 pakke mandelskiver
½ pakke mynte

olje ^B

salt ^B

^B 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.