



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling tikka masala med raita og frisk agurk- og tomatsalat

Basmatris

125 g basmatiris

Kylling tikka masala

350 g utbenet kyllinglår
u/skinn

½ stk rødlok

½–1 glass tikka masala-paste

3 dl kremfløte

1 dl vann ^B

Kachumbersalat

½ stk rødlok

1 stk tomat

1 stk agurk

1 stk rød chili

1 bunt koriander

½–1 stk sitron

Tilbehør

2 stk rustikke multibrød

150 g raita

salt ^B

pepper ^B

sukker ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2. **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

3. **Kylling tikka masala:** Skjær kyllingen i biter. Behold gjerne fettene på for bedre smak. Skrell og finhakk hele løken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i et par minutter, til den er gylden. Ha i halvparten av løken, og stek videre i et par minutter, til løken er blank. Tilsett ønsket mengde av tikka masala-pasten, og fres det hele raskt i pannen. Smak gjerne til med mer av pasten. Tilsett 1 dl vann, kok opp, og la det småkoke i omtrent 1 minutt. Ha i kremfløten, og la gryten småkoke i omtrent 10 minutter. Smak til med salt, pepper og litt sukker.

4. **Kachumbersalat:** Skyll resten av løken godt i kaldt vann, slik at den ikke blir så sterk. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Del chilien i to på langs, fjern frøene, og finhakk den. Skyll, tørk og finhakk korianderen. Ha løken, tomaten og agurken i en serveringsskål, og vend inn chilien, korianderen og saft fra sitronen. Smak til med salt og pepper.

5. **Rustikke multibrød:** Stek de rustikke multibrødene som anvist på pakken.

6. **Tilbehør:** Server raitaen til retten.



TIPS!

Brødet kan ristes i en brødrister hvis du har det. Da trenger du ikke å sette på stekeovnen. Del et hvitløksfedd i to, og gni det over brødet når det er ferdigstekt. Det gir en god og mild hvitløkssmak.