



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling korma med spinat, blomkål og krydderis

Krydderis

135 g basmatiris
1 pakke tyrkisk krydder

Kylling korma

350 g kylling lårfilet
½–1 pakke garam masala
½–1 stk blomkål
100 g spinat
1 glass kormapaste
150 g lett crème fraîche
1 ss olje ^B
2 dl vann ^B

salt ^B
smør ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Krydderis:** Tilbered risen som anvist på pakken, men ha det tyrkiske krydderet i kokevannet.
- 2. Kylling korma, forberedelser:** Skjær kyllingen i biter. Behold gjerne fettene på for bedre smak. Bland kyllingen, 1 ss olje og ønsket mengde av garam masalakrydderet sammen i en brødpose, og la kyllingen marinere seg i minimum 5 minutter.
- 3. Kylling korma:** Kutt blomkålen i små buketter, og skyll spinaten. Varm opp en vid kjele til høy varme, og ha i litt smør. Stek kyllingen i 2–3 minutter. Tilsett ønsket mengde av kormapasten. Ha i crème fraîche og 2 dl vann, og gi det hele et oppkok. La gryten småkoke i omtrent 10 minutter. Tilsett blomkålen når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden, og vend inn spinaten rett før servering. Smak til med salt og pepper.
- 4. Nyt måltidet!**



TIPS!

Om du ikke ønsker å blande grønnsakene inn i gryten, kan de enten stekes og blandes inn med ris, eller serveres ved siden av.