



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kylling Kerala med agurksalsa, karripoteter og koriander

## Yoghurtmarinert kylling

150 g yoghurt naturell  
1 pakke garam masala  
300 g skivet kyllingfilet  
½ ts salt <sup>B</sup>

## Ovnsbakte karripoteter

350 g poteter  
1 pakke hønsebuljong  
1 pakke karri  
5 dl vann <sup>B</sup>

## Agurksalsa

1 stk agurk  
½ stk rødløk  
1 bunt koriander  
½ ss eplėsider-, rødvins- eller  
hvitvinseddik <sup>B</sup>

## Kylling Kerala

½ stk rødløk  
1 stk hvitløksfedd  
½ bit ingefær  
1 pakke karri  
1 pakke chiliflak  
1 pakke kokoskrem  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Servering

50 g tobladssalat  
olje <sup>B</sup>  
bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2. **Yoghurtmarinert kylling:** Bland sammen yoghurten, garam masala-krydderet og ½ ts salt i en bolle. Vend kyllingen i yoghurtmarinaden, og mariner den i minst 10 minutter.

3. **Ovnsbakte karripoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Kok opp en kjele med 5 dl vann, hønsebuljongen og karrien. Kok potetene i vannet i omtrent 7 minutter. Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og la dem dampe fra seg i kjelen. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje og salt. Stek potetene i ovnen i omtrent 15 minutter, til de har fått en fin farge.

4. **Agurksalsa:** Skyll og kutt agurken i terninger. Skrell og finhakk den halve rødløken. Skyll og grovhakk korianderen. Ha alt i en skål, og bland inn ½ ss eddik. Smak til med salt.

5. **Kylling Kerala:** Skrell og kutt rødløken i terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Skrell og finriv ingefæren på et rivjern. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek karrien i 30 sekunder, før du har i den yoghurtmarinerte kyllingen. Stek kyllingen i omtrent 2 minutter. Tilsett løken, hvitløken, ingefæren og halve pakken med chiliflak, og stek videre i 2 minutt. Tilsett kokoskremen og 1 dl vann, og la det hele koke i omtrent 5 minutter. Smak til med salt.

6. **Servering:** Bland tobladssalaten med potetene.