



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Tikka masala chicken med krydderis og mangochutney

## Krydderis

135 g basmatiris  
1 pakke persillade

## Tikka masala chicken

200 g skivet kyllingfilet  
½–1 glass tikka masala-paste  
1 stk sjalottløk  
1 stk rød paprika  
150 g lett crème fraîche  
1 ss olje <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 glass mangochutney

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Krydderis:** Tilbered risen som anvist på pakken, men ha persilladen i kokevannet.
- 2. Tikka masala chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Ha kyllingen i en bolle, og vend inn 1 ss olje og 1 ts av tikka masala-pasten. Mariner kyllingen i minimum 5 minutter. Skrell og finhakk sjalottløken. Rens og kutt paprikaen i terninger.
- 3. Tikka masala chicken, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Skru ned varmen til middels varme, og tilsett sjalottløken og paprikaen. Stek videre i et par minutter, til løken er blank. Tilsett crème fraîche og ønsket mengde av tikka masala-pasten. Kok opp, og la det hele småkoke i 5 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Server mangochutneyen til retten.