



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

GL 003\_2

# Butter chicken med ris og agurksalat

## Basmatiris

135 g basmatiris

## Agurksalat

½ stk rødløk  
1 stk tomat  
½ stk agurk  
½ bunt koriander  
1 ss eplesidereddik <sup>B</sup>  
½ ts sukker <sup>B</sup>

## Butter chicken

350 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
½–1 glass butter chicken-  
paste  
75 g crème fraîche  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Servering

75 g crème fraîche

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

**2. Agurksalat:** Skrell og grovhakk rødløken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk koriander. Bland sammen løken, 1 ss eplesidereddik og ½ ts sukker i en skål. La den trekke i 5 minutter, før du har i tomaten, agurken og koriander. Smak til med litt salt.

**3. Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fett på for mer smak. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i 3–4 minutter, til den har fått en jevn stekeskorpe. Krydre med salt og pepper. Tilsett butter chicken-pasten og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 1 minutt. Vend inn halvparten av crème fraîche, og la sausen småkoke i 2–3 minutter til. Smak til med salt.

**4. Servering:** Server resten av crème fraîche til retten.

## TIPS!

For en mildere smak på agurksalaten kan løken skylles i kaldt vann før den marineres.