



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Butter chicken med stekte grønnsaker, korianderris og mangochutney

## Korianderris

135 g basmatiris  
1 bunt koriander

## Ovnsbakte grønnsaker

1 stk rødløk  
2 stk hvitløksfedd  
1 stk rød paprika  
½ stk sitron  
3 ss olje <sup>B</sup>

## Butter chicken

300 g skivet kyllingfilet  
½ pakke kryddersmør  
1 ss tomatpuré  
½–1 glass butter chicken-paste  
300 g lett crème fraîche  
1 dl vann <sup>B</sup>

## Tilbehør

1 glass mangochutney  
½ stk sitron

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Sett en ildfast form inn i stekeovnen, og varm opp ovnen til 240 grader varmluft.
2. **Korianderris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Finhakk korianderen, og ha stilkene i kjelen sammen med risen. Bladene skal du bruke senere.
3. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell rødløken og hvitløken. Kutt rødløken og paprikaen i grove biter, og del hvitløken i fire. Skyll sitronen godt, og riv sitronskallet (kun det gule) på den fine siden av et rivjern. Bland 1 ss olje, hvitløken, sitronskallet, litt salt og pepper med grønnsakene. Ta formen ut av ovnen, og ha i 2 ss olje. Ha grønnsakene i den ildfaste formen, og stek grønnsakene i 8–10 minutter.
4. **Butter chicken:** Skjær kyllingen i biter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i kryddersmøret. Stek kyllingen i et par minutter på hver side, til den er gyllen. Ha i tomatpuréen, og fres den med kyllingen i 3–4 minutter. Tilsett ønsket mengde av butter chicken-pasten. Ha i crème fraîche og 1 dl vann, og la alt småkoke i omtrent 10 minutter. Rør inn korianderen rett før servering.
5. **Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server sitronbåtene og mangochutneyen til retten.