



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

 15-20 min  1 porsjoner

GL SI 005_1

Butter chicken med krydderis og mangochutney

Krydderis

135 g basmatiris
1 pakke persillade

Butter chicken

200 g skivet kyllingfilet
½–1 glass butter chicken-paste
1 stk sjalottløk
1 stk rød paprika
150 g lett crème fraîche
1 ss olje ^B

Tilbehør

1 glass mangochutney

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Krydderis:** Tilbered risen som anvist på pakken, men ha persilladen i kokevannet.
- 2. Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Ha kyllingen i en bolle, og vend inn 1 ss olje og 1 ts av butter chicken-pasten. Mariner kyllingen i minimum 5 minutter. Skrell og finhakk sjalottløken. Rens og kutt paprikaen i terninger.
- 3. Butter 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 butter chicken-pasten. Kok opp, og la det hele småkoke i 5 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Server mangochutneyen til retten.

TIPS!

Bland crème fraîche med finhakked agurk og hvitløk i en serveringsskål, og smak til med limesaft, salt og pepper.