



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

OH\_0052-2

# Butter chicken med ris og agurksalat

## Basmatiris

125 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

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.