



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER 📅 5 DAGES HOLDBARHED

Nem butter chicken med peberfrugt, koriander og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk rød peber
½ fed hvidløg
300 g kyllingeinderfilet
¼ pose garam masala
1 dl creme fraiche
1 pose butter chicken sauce
½ pk koriander, frisk
1 pose mangochutney, stærk
½ dl yoghurt naturel

Det skal du selv have

olie ^b
smør ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Forberedelse:** Skyl og rens peberfrugt og skær i små tern 1x1 cm. Knus hvidløg med den brede side af kniven, fjern skallen og hak feddet fint. Skær kyllingen i mindre stykker ca. 2x2 cm.
- 3. Kylling:** Varm en høj stegepande/wok op med lidt olie og ½ spsk smør. Kom hvidløg og garam masala i panden og svits det nogle min. Tilføj peberfrugt og steg yderligere nogle min. Tilsæt kyllingen og steg det hele ca. 4-5 min.
- 4. Butter chicken:** Kom creme fraiche og 1 spsk vand i og lad det koge op. Tilsæt butter chicken sauce og lad det simre under låg ved lav varme ca. 3 min.
- 5. Hak koriander og drys over retten. Servér med ris, mangochutney og yoghurt til.**



TIPS!

Steg gerne noget af korianderen sammen med hvidløget, det giver en god smag.