



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Butter chicken "RetNemt"

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Ris

135 g basmatiris

Butter chicken sauce

1 stk løg
1 fed hvidløg
½ stk ingefær
1½ pose karry
½ spsk garam masala
1 dl piskefløde
½ dåse hakkede tomater
½-1 spsk hvidvinseddike
1 spsk smør ^b

Kylling

300 (420)* g kyllingeinderfilet

Gulerodsstave

2 stk gulerødder

Servering

½-1 pk koriander, frisk

Det skal du have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Butter chicken sauce:** Skræl løg, hvidløg og ingefær og hak det hele fint. Varm en gryde op med 1 spsk smør og steg det hele ved middelf varme i 5 min. Tilsæt karry og garam masala. Steg med 1 min. Tilsæt fløde, tomater og hvidvinseddike. Kog videre et par min. Smag til med salt og peber.
3. **Kylling:** Skær kylling mindre stykker. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg kyllingen ved høj varme i 2-3 min. til de får lidt farve. Kom kyllingen i saucen og kog det sammen i ca. 5 min. mere.
4. **Gulerodsstave:** Skræl gulerødder, skær top og bund af og skær dem i stave.
5. **Servering:** Hak koriander groft og drys over retten. Servér med kogte ris og gulerodsstave.