



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingbryst i kremet masalasaus med kokos kachumber, basmatiris og tandooriristede cahewnøtter

## Kyllingbryst i masalasaus

½ stk rødløk  
300 g kyllingbryst  
1 pakke spisskummen  
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili  
½-1 pakke tomatpuré  
1 pakke garam masala  
½ pakke tandoori masala  
½-1 pakke kokestabil matfløte

🏠 1 ss smør

🏠 1 dl vann

## Tandooriristede cahewnøtter

1 pakke cashewnøtter  
½ pakke tandoori masala

## Basmatiris

135 g basmatiris

## Kokos kachumber

½ bunt koriander  
½ bunt mynte  
½-1 stk agurk  
1 stk tomat  
½ stk rødløk  
½-1 stk sitron  
½-1 pakke kokoskrem  
🏠 1 ts sukker

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Kyllingbryst i masalasaus:** Skrell og kutt hele løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kyllingen med litt salt, og stek den i 2-3 minutter på hver side. Ha i 2 ss smør og spisskummen-krydderet, og øs kryddersmøret over kyllingen. Ha det hele over i en ildfast form. Stek kyllingen i ovnen i 8-10 minutter, til den er gjennomstekt.
- 3 **Tandooriristede cahewnøtter:** Rør sammen cashewnøttene med litt olje, salt og halve pakken med tandoori-krydder i en liten ildfast form. Sett nøttene i ovnen når det gjenstår 5 minutter av kyllingens steketid.
- 4 **Kyllingbryst i masalasaus, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra punkt 2 til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen og halvparten av løkskivene. Stek løken i 1-2 minutter, og rør inn tomatpuréen, garam masala-krydderet og resten av tandoorikrydderet. Ha i fløten og 1 dl vann, og kok opp. La sausen småkoke i 2-3 minutter, og rør inn sjyen fra kyllingformen. Spe eventuelt med mer vann hvis sausen blir for tykk, og smak til med salt (se tips).
- 5 **Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 6 **Kokos kachumber:** Skyll korianderen, mynten, agurken og tomaten. Kutt tomaten i båter, og lag lange bånd av agurken med en skreller. Grovhakk urtene. Ha resten av løken fra punkt 2 i en stor serveringsskål, og vend inn saften fra sitronen og ½ ts sukker. La løken marinere til risen er ferdig kokt, og vend inn agurken, tomaten, urtene, halve pakken med kokoskrem og litt salt rett før servering.
- 7 **Servering:** Kutt kyllingen i skiver og legg de over i sausen. Grovhakk tandoorinøttene. Ringle resten av kokoskremen over retten før servering, og strø over de hakkede nøttene.