



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kylling korma med spinat, blomkål og krydderris

Krydderris

135 g basmatiris
1 pakke persillade

Kylling korma

320 g kylling lårfilet
½–1 pakke garam masala
½–1 stk blomkål
100 g spinat
150 g lett crème fraîche
1 glass kormapaste
1 ss olje ^B
2 dl vann ^B

salt ^B

smør ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Krydderris:** Tilbered risen som anvist på pakken, men ha persilladen i kokevannet.

2. **Kylling korma, forberedelser:** Skjær kyllingen i biter. Behold gjerne fettene på for bedre smak. Bland sammen kyllingen, 1 ss olje og ønsket mengde av garam masalakrydderet i en skål eller brødpose, og la kyllingen marinere seg i minimum 5 minutter.

3. **Kylling korma:** Kutt blomkålen i små buketter, og skyll spinaten. Varm opp en vid kjele til høy varme, og ha i litt smør. Stek kyllingen i 2–3 minutter. Tilsett crème fraîche, ønsket mengde av kormapasten og 2 dl vann, og gi det hele et oppkok under omrøring. La gryten småkoke i 10 minutter. Tilsett blomkålen når det gjenstår omtrent 5 minutter av koketiden, og vend inn spinaten rett før servering. Smak til med salt og pepper.



TIPS!

Om du ikke ønsker å blande grønnsakene inn i gryten, kan de enten stekes og blandes inn med ris, eller serveres ved siden av.