



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chicken med ris og agurksalat

Basmatiris

135 g basmatiris

Agurksalat

½ stk rødløk
1 stk tomat
½ stk agurk
½ bunt koriander
1 ss eplesidereddik ^B
½ ts sukker ^B

Butter chicken

320 g utbenet kyllinglår
u/skinn
½–1 glass butter chicken-
paste
75 g crème fraîche
1 dl vann ^B

Servering

75 g crème fraîche

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B 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 løken 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 fettene 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.