



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Indisk butter chicken med basmatiris og kachumbersalat, servert med krydret yoghurt

Ris

135 g basmatiris

Kachumbersalat

½ stk rødlok

1 stk tomat

½ stk agurk

1 bunt koriander

½ stk lime

1 pakke garam masala

🏠 ½ ts sukker

Butter chicken

320 g kyllinglårfilet

½ stk rødlok

1 glass butter chicken-paste

150 g crème fraîche

🏠 1 dl vann

Krydret yoghurt

150 g yoghurt naturell

½-1 pakke persillade

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 sukker

1 **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Kachumbersalat:** Skrell og grovhakk hele rødloken. Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Skyll og grovhakk korianderen. Bland sammen halvparten av løken, saften fra limen og ½ ts sukker i en skål. La det stå og trekke i 5 minutter, før du har i tomaten, agurken og korianderen (se tips). Smak til med garam masala-krydderet og litt salt.

3 **Butter chicken:** Skjær kyllingen i mindre biter. Behold gjerne fettete på for bedre 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. Ha i resten av løken det siste minuttet av steketiden. Krydre med salt og pepper. Tilsett ønsket mengde av butter chicken-pasten og 1 dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 1 minutt. Vend inn crème fraîche, og la sausen småkoke i 2–3 minutter til. Smak til med salt og sukker.

4 **Krydret yoghurt:** Ha yoghurten i en skål, og smak til med persilladen.

Tips fra kokken: Hold gjerne igjen litt tomat, agurk og rødlok og vend det inn med yoghurten for å lage en raita.