



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20 - 30 min 👤 2 porsjoner

Kylling tikka masala med kachumbersalat og hvitløksnan

Ris

135 g basmatiris

Kylling tikka masala

320 g utbenet kyllinglår u/skinn

½ pakke yoghurt

naturell

½ glass tikka masala-paste

1 ss tomatpuré

½ stk rødløk

1 pakke kokestabil

matfløte

Kachumbersalat

½ stk rødløk

1 stk tomat

1 stk agurk

½ stk rød chili

½-1 bunt koriander

1 stk lime

Hvitløksnan

1 stk hvitløksfedd

1 stk nanbrød

🏠 1 ts smør

Tilbehør

½ pakke yoghurt

naturell

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 sukker

🏠 olje

1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.

2 **Ris:** Tilberedrisen som anvist på pakken.

3 **Kylling tikka masala:** Skjær kyllingen i biter. Behold fett på, det smelter i pannen og gir god smak. Ha kyllingen, halve pakken med yoghurt, tikka masala-pasten og 1 ss av tomatpuréen i en bolle, og vend det godt sammen. Skrell og finhakk rødløken.

4 **Kachumbersalat:** Skyll tomaten og agurken, og kutt dem i terninger. Del chilien i to på langs, fjern frøene, og finhakk den. Skyll, tørk og finhakk koriander. Ha tomaten, agurken og halvparten av rødløken i en serveringsskål, og vend inn chilien, koriander og saft fra limen. Smak til med salt og pepper.

5 **Kylling tikka masala, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kyllingen i et par minutter, til den er gyllen. Ha i løken, og stek videre i et par minutter, til løken er blank. Tilsett fløten, kok opp, og la det småkoke i omtrent 10 minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.

6 **Hvitløksnan:** Skrell og finhakk hvitløken. Fordel 1 ts smør og den finhakkede hvitløken på nanbrødet, og tilbered den som anvist på pakken.

7 **Tilbehør:** Server yoghurten til retten.

Tips fra kokken: Brødet kan ristes i en brødrister hvis du har det. Da trenger du ikke å sette på stekeovnen.