



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Butter chicken med basmatiris, kachumber og koriander

Basmatiris

135 g basmatiris

Butter chicken

½ stk rødløk
1 stk hvitløksfedd
½ bit ingefær
300 g kyllingbryst
1 glass butter chicken-paste
1 pakke tomatpuré
150 g crème fraîche
1 pakke hønsebuljong
2 dl vann ^B
1 ts sukker ^B

Kachumber

1 stk granateple
½ bunt koriander
½ stk agurk
1 stk tomat
½ stk rødløk
½–1 stk lime

Tilbehør

½ bunt koriander

smør ^B

olivenolje ^B

salt ^B

^B Basisvare

- 1. Basmatiris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Butter chicken:** Skrell og finhakk hele rødløken, hvitløken og ingefæren. Kutt kyllingen i mindre biter.
- 3. Butter chicken, fortsettelse:** Varm opp en kjele til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek kyllingen, halvparten av rødløken, hvitløken og ingefæren i omtrent 3 minutter. Tilsett tomatpuréen det siste minuttet av steketiden. Krydre med litt salt. Rør inn butter chicken-pasten. Tilsett 2 dl vann, crème fraîche, hønsebuljongen og 1 ts sukker. La det hele småkoke i omtrent 10 minutter, til kyllingen er ferdig.
- 4. Kachumber:** Kutt av toppen på granateplet. Skjær fire snitt nedover langs skallet, og brekk granateplet i fire deler. Plukk ut granateplekjernene, og ha dem i en stor serveringsskål. Skyll og kutt agurken og tomaten i terninger. Skyll og grovhakk hele korianderen. Ha agurken, tomaten, resten av den finhakkede rødløken og halvparten av korianderen i skålen med granateplekjernene. Skyll og finriv skallet (kun det grønne) på limen. Press saften fra limen over salaten og vend inn limeskallet, litt olivenolje og salt.
- 5. Tilbehør:** Server butter chicken med risen og kachumber. Topp med resten av korianderen.