



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Chicken tikka masala med basmatiris och gurksallad

### Basmatiris

Basmatiris 125 g

### Chicken tikka masala

Bananschalottenlök 1 st

Kycklinglårfile 350 g

Tikka masala 1 burk

Kokosmjölk 2 dl

🏠 Neutral olja

🏠 Vitlök 1 klyfta

🏠 Salt 2 krm

🏠 Vatten ½ dl

🏠 Kycklingbuljong ½ tärning

🏠 Flytande honung 1 tsk

### Gurksallad

Gurka 1 st

🏠 Vitvinsvinäger

🏠 Salt

1. Koka basmatiris enligt anvisning på förpackningen.

2. **Förberedelse:** Klyfta schalottenlök och skär kycklinglårfile i mindre bitar.

3. **Chicken tikka masala:** Hetta upp lite olja i en stekgryta och fräs kyckling, lök och pressad vitlök ca 3 min. Krydda med salt och tillsätt tikka masala paste, fräs ytterligare ca 1 min. Blanda ner kokosmjölk, vatten och smulad kycklingbuljong. Låt sjuda ca 7 min tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Smaka av med salt och flytande honung.

4. **Gurksallad:** Skär gurka i grova bitar och lägg i en skål. Blanda med lite vitvinsvinäger och salt.

5. Servera chicken tikka masala med basmatiris och gurksallad.